

Znak sprawy: GK.271.17.8.2023

Lidzbark Warmiński, 17.08.2023 roku

Wg rozdzielnika

Dotyczy: Postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.: „Świadczenie usług żywienia na potrzeby: Szkoły Podstawowej nr 1 z Oddziałem Przedszkolnym, Szkoły Podstawowej nr 3 oraz Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Lidzbarku Warmińskim”, Znak sprawy: GK.271.17.2023.

Działając zgodnie z art. 284 ust. 2 i 6 ustawy z dnia 11.09.2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1605), w imieniu Gminy Miejskiej Lidzbark Warmiński, zwanej dalej: „Zamawiającym”, zawiadamiam, że jeden z Wykonawców w dniu 11.08.2023 roku zwrócił się do Zamawiającego z pismem o udzielenie wyjaśnień.

Poniżej przedstawiam treść zapytań zawartych w piśmie wraz z udzielonymi przez Zamawiającego wyjaśnieniami:

1. Czy Zamawiający wyraża zgodę na wdrożenie darmowego systemu zamawiania posiłków w formie online dostępnej u Zamawiającego? Oferowany program jest intuicyjny i wymaga wyłącznie komputera z dostępem do Internetu. Wykonawca gwarantuje przeprowadzenie pełnego szkolenia dla osób zamawiających posiłki. Wprowadzenie systemu zamawiania posiłków umożliwi 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.

Wyjaśnienie:

Zamawiający nie wyraża zgody na wdrożenie darmowego systemu zamawiania posiłków w formie online. Zamawiający pozostawia treść SWZ bez zmian. Zgodnie z zapisami ust.16 pkt 28 Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia (SOPZ), stanowiącego załącznik nr 1 do SWZ

(...)

- Wykonawca zobowiązany jest do korzystania z programu do zamawiania i rozliczania posiłków, którym dysponuje Zamawiający oraz do bieżącego aktualizowania niezbędnych danych zawartych w programie.

2. Czy Zamawiający potwierdza, że zgodnie z aktualnymi wytycznymi dopuszcza odchylenia (w %) od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych np. dwutygodniowych, zwyczajowo przyjęte +/- 10%?

Wyjaśnienie:

Tak Zamawiający potwierdza, zgodnie z zapisami, zgodnie z zapisami ust.16 pkt 28 Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia (SOPZ), stanowiącego załącznik nr 1 do

SWZ.

3. Wykonawca prosi o doprecyzowanie, jakie diety i jak często w przeciągu miesiąca występują w podanych w postępowaniu przetargowym Placówkach.

Wyjaśnienie:

We wrześniu rodzice dostarczają zaświadczenia lekarskie o potrzebie diety u dziecka; na tę chwilę Zamawiający nie może przewidzieć ile będzie dań dietetycznych i jakie to będą diety; Obecnie są to sporadyczne przypadki (np. dieta bezmleczna, bez laktozy, dieta wykluczająca niektóre owoce lub warzywa) - zgodnie z zapisami ust. 16 pkt 28 Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia (SOPZ), stanowiącego załącznik nr 1 do SWZ.

4. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie dań półmięsnych typu risotto, kaszotto, spaghetti celem urozmaicenia?

Wyjaśnienie:

Zamawiający dopuszcza planowanie dań półmięsnych typu risotto, kaszotto, spaghetti zgodnie z zapisami ust. 16 pkt 28 Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia (SOPZ), stanowiącego załącznik nr 1 do SWZ.

5. 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?

Wyjaśnienie:

Zgodnie z zapisami ust. 16 pkt 28 Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia (SOPZ), stanowiącego załącznik nr 1 do SWZ, Zamawiający wymaga by do dań jednogarnkowych, które zawierają już warzywa dodatkem była surówka.

6. Wykonawca prosi o doprecyzowanie, czy do II śniadania oprócz owoców ma być planowane dodatkowo mleko?

Wyjaśnienie:

Zamawiający informuje, że zgodnie z zapisami ust. 16 pkt 28 Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia (SOPZ), stanowiącego załącznik nr 1 do SWZ, jeżeli porcja mleka będzie ujęta na śniadanie, Zamawiający nie wymaga mleka na II śniadanie.

7. Wykonawca prosi o sprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach dekadowych przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia?

Wyjaśnienie:

W jadłospisach dekadowych należy uwzględnić dietę ogólną + diety specjalistyczne wg. dostarczonych Zamawiającemu zaświadczeń lekarskich o potrzebie diety u dziecka; na tę chwilę Zamawiający nie może przewidzieć ile będzie dań dietetycznych i jakie to będą diety;

8. 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.

Wyjaśnienie:

Zgodnie z zapisami ust. 16 pkt 7 Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia (SOPZ), stanowiącego załącznik nr 1 do SWZ.

9. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wyraża zgodę by diety dla dzieci, młodzieży i dorosłych zawierały węglowodanów 45-65%, białka 10-20%, tłuszczów 20-35% na podstawie zaleceń IŻŻ oraz Norm Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowanie pod

redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku?

Wyjaśnienie:

Zgodnie z zapisami ust. 16 pkt 5 i 6 Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia (SOPZ), stanowiącego załącznik nr 1 do SWZ.

10. Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający wymaga by diety były bilansowane zgodnie z aktualnymi zaleceniami IŻŻ które zostały opisane 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. NIZP- PZH 2020r.?

Wyjaśnienie:

Zgodnie z zapisami ust. 16 pkt 7 Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia (SOPZ), stanowiącego załącznik nr 1 do SWZ.

11. W związku z realizacją usługi "zbiorowego żywienia", za której organizację zgodnie z zapisami SIWZ 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.

Wyjaśnienie:

Zamawiający informuje, że zgodnie z zapisami ust. 16 pkt 21 Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia (SOPZ), stanowiącego załącznik nr 1 do SWZ, Zamawiający zastrzega sobie prawo do nadzoru i kontroli jakości i świadczonych usług na każdym etapie działania, w tym przygotowywania i transportu posiłków.

12. Zamawiający w Opisie Przedmiotu Zamówienia punkt 16 podpunkt 8. wymaga, by zupa obiadowa była gotowana na wywarach mięsno-jarzynowych. Wykonawca wnosi o dopuszczenie planowania zup na wywarach jarzynowych. Takie zupy charakteryzują się większym bezpieczeństwem mikrobiologicznym.

Wyjaśnienie:

Zamawiający podtrzymuje zapisy zawarte w Opisie Przedmiotu Zamówienia i pozostawia treść SWZ bez zmian.

13. Zamawiający w OPZ punkt 1 podpunkt 5. podał przykładową gramaturę posiłków. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że podane są gramatury netto, na talerzu?

Wyjaśnienie:

Zamawiający informuje, że zgodnie z zapisami ust. 16 pkt 11 Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia (SOPZ), stanowiącego załącznik nr 1 do SWZ gramatury podane w jadłospisie dotyczą produktu gotowego wydawanego na talerz.

14. Zamawiający w OPZ wymaga, by w skład dziennego jadłospisu wchodziło: śniadanie, II śniadanie, zupa, drugie danie i kompot lub deser. Wykonawca prosi o doprecyzowanie, co może być podawane na deser?

Wyjaśnienie:

Zamawiający informuje, że zgodnie z zapisami ust. 16 pkt 10 - W przypadku drugich śniadań i deserów dopuszcza się planowanie kisielei, budyniów i galaretek z uwzględnieniem zapisów ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2022.2132 t.j.), rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu

oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U.2016.1154), ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz normami żywienia i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia. Wymaga się aby na drugie śniadanie jak najczęściej były podawane owoce i warzywa. Należy ograniczać wysokość cukrów w posiłkach.

15. Sugerujemy, by Zamawiający zmienił zapis w OPZ, tak aby w przeciągu 10 dni występował: 2 razy obiad jarski z uwzględnieniem białka pełnowartościowego, 2x ryba, 2x obiad półmięśny, 2x mięso w kawałku oraz 2x mięso mielone. Sugerowane rozwiązanie pozwoli spełnić zalecenia IŻŻ oraz zwiększyć różnorodność i atrakcyjność jadłospisów

Wyjaśnienie:

Zamawiający podtrzymuje zapisy zawarte w Opisie Przedmiotu Zamówienia i pozostawia treść SWZ bez zmian.

16. Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający o 5% wyraża zgodę na negocjację ceny?

Wyjaśnienie:

Zamawiający nie wyraża zgody na negocjacje. Zamawiający pozostawia treść SWZ bez zmian.

17. Prosimy o szczegółowe wyjaśnienie pojęcia złą jakość i warunków przyznawania kar. Czy wykonawca dobrze rozumie, że kwestionowanie złej jakości będzie potwierdzane w obecności pracownika wykonawcy i przy dostarczeniu posiłków?

Wyjaśnienie:

Zgodnie z zapisami OPZ (załącznik nr 1 do SWZ) oraz § 9 projektowanych postanowień Umowy (załącznik nr 11 do SWZ).

Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 01 sierpnia 2016 r. poz. 1154) Wykonawca zobowiązany jest do stosowania tylko takich środków spożywczych, które spełniają wymagania ustalone w ww. Rozporządzeniu.

Tak, kwestionowanie złej jakości będzie potwierdzane w obecności pracownika Wykonawcy.

18. Prosimy o uwzględnienie odchyłu od wymaganej temperatury $\pm 5^{\circ}$

Wyjaśnienie:

Zamawiający pozostawia treść SWZ bez zmian. Zgodnie z treścią ust. 11 Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia (SOPZ) – załącznik nr 1 do SWZ.

19. Czy Zamawiający dopuszcza minimalne temperatury posiłków zgodnie z systemem HACCP.

Wyjaśnienie:

Zgodnie z treścią ust. 11 Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia (SOPZ) – załącznik nr 1 do SWZ.

20. Czy Zamawiający przewiduje konieczność poniesienia przez Wykonawcę innych dodatkowych kosztów, które nie zostały zdefiniowane w SWZ? Jeśli tak, to w jakiej wysokości i z jakiego tytułu?

Wyjaśnienie:

Zamawiający w SWZ w Rozdziale XIV szczegółowo określił jakie koszty Wykonawca winien ująć w cenie ofertowej brutto w celu prawidłowego i kompletnego wykonania przedmiotu zamówienia.

21. Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kary umownej o której mowa w §10 projektu 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 obarczone 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.

Wyjaśnienie:

Zamawiający podtrzymuje zapisy dotyczące kary umownej, zawarte w projektowanych postanowieniach Umowy (załącznik nr 11 do SWZ).

22. W związku z faktem, iż na etapie składania ofert nie jest znane minimalne wynagrodzenie za pracę i minimalna stawka godzinowa jaka będzie obowiązywała od 01.01.2024 r.

Oraz

W związku z faktem, iż celem Zamawiającego jest prowadzenia postępowania w takim sposób aby każdy Wykonawca składający ofertę w postępowaniu, kierował się identycznymi zasadami,

Prosimy Zamawiającego o informację, czy Wykonawca ma uwzględnić w cenie oferty kwotę minimalnego wynagrodzenia obowiązującego w dniu składania ofert, jeżeli tak wnosimy jednocześnie o potwierdzenie, że Zamawiający zwaloryzuje Wykonawcy wynagrodzenie w ten sposób, że podniesie Wykonawcy wynagrodzenie z tytułu różnicy kosztów zatrudnienia między stawką minimalnego wynagrodzenia obowiązującą w dniu składania ofert a stawką minimalnego wynagrodzenia obowiązującego od dnia 01.01.2024 roku.

Wyjaśnienie:

Szczegółowe warunki waloryzacji wynagrodzenia zostały opisane w §3 projektowanych postanowień Umowy (załącznik nr 11 do SWZ).

23. Powołując się na jawność finansów publicznych prosimy o podanie wartości szacunkowej zamówienia

Wyjaśnienie:

Szacunkowa wartość zamówienia wynosi: 701 525,37 złotych netto. Kwota jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia zostanie podana przez Zamawiającego bezpośrednio przed otwarciem ofert.

24. 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, kwarantanna, 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 dostarczenia 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.

Wyjaśnienie:

Zamawiający informuje, że w przypadku gdy przedmiotem zamówienia jest usługa, wymóg zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie stosunku pracy wynika z art. 95 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych, tj. zamawiający określa w ogłoszeniu o zamówieniu lub dokumentach zamówienia na usługi wymagania związane z realizacją zamówienia w zakresie zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie stosunku pracy osób wykonujących wskazane przez zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia, jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 §1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy. Ustawodawca nie przewidział odstępstw od wyżej określonego wymogu. Zamawiający również nie przewiduje odstępstw.

25. Zgodnie art. 436 ust. 3 Zamawiający 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”. Obecny zapis powoduje, iż Wykonawcy zostaje naliczona wyższa kara umowna za nieprawidłową realizację niż w przypadku nie zrealizowania jej. Prosimy o zmniejszenie maksymalnej wysokości kar umownych

Wyjaśnienie:

Zamawiający podtrzymuje zapisy zawarte w projektowanych postanowieniach Umowy, stanowiących załącznik nr 11 do SWZ, dotyczący kar umownych.

26. 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:

-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.

-Wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartości wykazanej zmiany w przeliczeniu na cenę netto osobodnia.

-Warunkiem wprowadzenia powyższych zmian będzie wykazanie przez Wykonawcę stosownymi dokumentami powyżej zmiany.

-Wynagrodzenie z tego tytułu może ulec zmianie nie więcej niż o 30%.

Wyjaśnienie:

Zamawiający podtrzymuje zapisy zawarte w projektowanych postanowieniach Umowy (załącznik nr 11 do SWZ) dotyczące zdarzeń wpływających na konieczność zmiany

wynagrodzenia. Zamawiający nie wyraża zgody na wprowadzenie proponowanych przez Wykonawcę zmian.

27. Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie w do wzoru umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 1-miesięcznym wypowiedzeniem. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 1- miesięcznego okresu wypowiedzenia.” Należy zauważyć, że w momencie zawierania umowy strony nie są w stanie przewidzieć wszystkich okoliczności oraz czynników mogących mieć negatywny wpływ na wykonywanie zobowiązań umownych dla każdej ze stron, jak również w sposób kompleksowy i wyczerpujący uregulować procedury postępowania w takich wypadkach, Wprowadzenie możliwości rozwiązania umowy za wypowiedzeniem ma na celu stworzenie podstaw prawnych do zakończenia stosunku prawnego pomiędzy stronami, jeżeli z określonych powodów nie są one zainteresowane dalszym kontynuowaniem współpracy na dotychczasowych warunkach. Obowiązujące przepisy ustawy prawo zamówień publicznych nie zawierają w tym zakresie żadnych zakazów.

Wyjaśnienie:

Zamawiający podtrzymuje zapisy projektowanych postanowień Umowy. Zamawiający nie wyraża zgody na wprowadzenie zaproponowanych przez Wykonawcę zapisów dotyczących rozwiązania umowy.

28. Zgodnie z art. 433 pkt 4 Pzp: „Projektowane postanowienia umowy nie mogą przewidywać: 4) możliwości ograniczenia zakresu zamówienia przez zamawiającego bez wskazania minimalnej wartości lub wielkości świadczenia stron.”

Mając na względzie powyższe Zamawiający naruszył treść art. 433 pkt 4 Pzp nie wskazując minimalnej wartości lub wielkości świadczenia Wykonawcy o jakie może Zamawiający ograniczyć zamówienie w trakcie jego wykonywania.

W związku z powyższym wnosimy o wprowadzenie do wzoru umowy zapisu:

Zamawiający zastrzega możliwość wykorzystania Umowy do 80% przedmiotu Umowy – sztuk posiłków

Wyjaśnienie:

Zamawiający zmienił zapisy SWZ wprowadzając do projektowanych postanowień Umowy zapisy dotyczące minimalnej wielkości świadczenia (Zapytania i wyjaśnienia nr 1 z dn. 17.08.2023 r.) .

Do wiadomości:

- 1) Wykonawca;
- 2) Wszyscy Wykonawcy - Strona internetowa prowadzonego postępowania;
- 3) a/a

Z up. BURMISTRZA

Tomasz Nykiel
Z-ca Burmistrza