



„Pro-Medica” w Elku Sp. z o.o.
19-300 Elk, ul. Baranki 24,
tel. 87 620-95-71 wew. 51 - Automatyczna Centrala
tel. 87 621-96-20 - Sekretariat, Zarząd Spółki

Dział Zaopatrzenia i Zamówień Publicznych
tel. 87 620-95-93
tel. 87 620-95-76
tel. 87 620-96-26

e-mail: zaopatrzenie-pm@elk.com.pl
e-mail: przetargi@promedica.elk.pl
www.promedica.elk.com.pl

Odpowiedź na Zapytanie 1

Wszyscy uczestnicy postępowania

Znak: P-M/DZZP/ 1712 /2720/23

Data: 18.08.2023r.

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym z możliwością prowadzenia negocjacji na świadczenie usług żywienia pacjentów na potrzeby „Pro-Medica” w Elku Sp. z o. o.” Znak sprawy: 3207/2023.

Na podstawie art. 284 ust. 1-2 ustawy Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1710 ze zm.) Zamawiający przekazuje treść zapytań dotyczących zapisów specyfikacji warunków zamówienia wraz z wyjaśnieniami. W przedmiotowym postępowaniu wpłynęły następujące pytania:

PYTANIE nr 1

Zamawiający wymaga gwarancji należytego wykonania w wysokości 5% ceny brutto oferty. Wystawienie gwarancji przez bank lub inną instytucję finansową pociąga za sobą koszt uzależniony od wielkości takiej gwarancji.

W oczywisty sposób koszty te muszą zostać uwzględnione przez wykonawcę w kalkulacji ceny za usługę. Mając na uwadze powyższe wnioskujemy o zmniejszenie wysokości gwarancji należytego wykonania do 2%.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody. Pozostawia zapisy bez zmian.

PYTANIE nr 2

Prosimy o potwierdzenie, że całość sprzętu stanowiącego wyposażenie kuchni oraz Bufetu, w tym również sprzęt używany do dystrybucji posiłków na oddziałach, przekazywane nowemu wykonawcy są sprawna technicznie. Jeżeli którekolwiek z urządzeń jest uszkodzone prosimy o szczegółowy opis uszkodzenia, oszacowanie kosztów jego naprawy oraz deklarację, że usterki te zostaną naprawione przez Zamawiającego lub obecnego wykonawcę przed przekazaniem tego sprzętu nowemu wykonawcy.

Odpowiedź: Zamawiający informuje, że na dzień 04.07.2023 r. odnotował braki sprawności sprzętów jak niżej:

1. **Stół roboczy z chłodziarką L2-1755 – 2szt. Kuchnia główna – urządzenie niesprawne.**
2. **Szafa chłodnicza DMP92101 – Magazyn podręczny kuchni – urządzenie niesprawne.**
3. **Wentylacja mechaniczna – Kuchnia główna – urządzenie nie uruchamia się.**
4. **Piec konwekcyjno-parowy – Kuchnia główna – urządzenie odłączone i zastąpione innym (nie jesteśmy w stanie stwierdzić poprawnego działania urządzenia odłączonego).**
5. **Witryna chłodnicza – Sala bufetowa – urządzenie niesprawne.**

Ponadto Zamawiający informuje, że zgodnie z zawartą z aktualnym Wykonawcą umową, to Wykonawca zobowiązany jest do pozostawienia sprawnego wyposażenia kuchni oraz „zabudowy stałej” bufetu, umożliwiającego dalszą pracę kuchni oraz bufetu. Zamawiający informuje, że nie jest w stanie oszacować kosztów naprawy w/w sprzętu.

PYTANIE nr 3

Zamawiający informuje w treści SWZ, że kaucja wniesiona przez Wykonawcę podlega zwrotowi bez oprocentowania. Powyższe oznacza, iż Zamawiający korzystać będzie w okresie trwania zamówienia z nieoprocenowanej formy „subwencji finansowej” ze strony wykonawcy, co stanowi nieopodatkowaną formy korzyści finansowej. Prosimy o zmianę powyższego zapisu w kierunku stwierdzenia, iż kwota kaucji podlega zwrotowi po zakończeniu okresu trwania umowy wraz z oprocentowanym należnym za cały okres trwania współpracy, a po zakończeniu umowy zostanie zwrócona Wykonawcy wraz z należnymi odsetkami.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody. Pozostawia zapisy bez zmian.

PYTANIE nr 4

W treści Umowy, Par.4, ust. 13 Zamawiający informuje o tym, że ma prawo „według swojego uznania” skorzystać ze zdeponowanej przez wykonawcę kaucji. Prosimy o dopisanie w tym punkcie warunku: „w przypadku stwierdzonej i udokumentowanej winy wykonawcy”.

Odpowiedź: *Zamawiający nie wyraża zgody i pozostawia zapisy bez zmian wskazując, że wyrazy „Według swojego uznania” dotyczą zaległości Wykonawcy w związku z realizacją umowy i zapis ten odnosi się na które zaległości Zamawiający zaliczy Kaucję tytułem ich spłaty co ma związek z art. 451 Kodeksu Cywilnego.*

PYTANIE nr 5

Proponujemy we wzorze Umowy, Par. 7 zdefiniowanie procedury reklamacyjnej, poprzez dopisanie: „w przypadku stwierdzenia uchybień w zakresie wykonywanej usługi udokumentowanych w Protokole wadliwej dostawy, Zamawiający wyznaczy dodatkowy termin na usunięcie w/w uchybień, po upływie którego będzie miał prawo naliczenia kar umownych.”

Odpowiedź: *Zamawiający nie wyraża zgody. Pozostawia zapisy bez zmian.*

PYTANIE nr 6

Z uwagi na występujący na rynku permanentny brak rąk do pracy oraz związaną z tym faktem zwiększoną rotację pracowników, dla bezpieczeństwa własnego oraz bezpieczeństwa Zamawiającego wnioskujemy o dopuszczenie możliwości zatrudniania przez wykonawcę pracowników na zasadach innych niż umowa o pracę. W okresie początkowym (z definicji czasowym) – nie dłuższym niż 3 miesiące, pracownik mógłby być zatrudniony zgodnie z obowiązującym prawem - na zasadach innych niż umowa o pracę, po czym w przypadku pozytywnej decyzji stron co do kontynuowania współpracy, pracownik zostanie zatrudniony na umowę o pracę. Pragniemy również zauważyć, iż osoby zatrudniane na stanowiskach pomocy kuchennych (w obszarach produkcji posiłków i ich dystrybucji) często stanowią personel relatywnie niskokwalifikowany, w związku z czym – szczególnie na obecnym rynku pracy – nierzadko zdarzają się przypadki porzucenia pracy bez uprzedzenia przez tych pracowników już po kilku dniach od ich zatrudnienia. Pracownicy ci nie do końca rozumiejąc specyfikę pracy w obszarze przygotowywania posiłków dla pacjentów szpitala, tym samym narażają na niepotrzebne ryzyko niewłaściwego wykonania usługi zarówno samego wykonawcę, jak również Zamawiającego. W związku z powyższym prosimy o wprowadzenie do SWZ zapisu o poniższej treści, który pozwoli na sprawne zarządzanie realizacją usługi:

„Zamawiający wyraża zgodę na możliwość czasowego zatrudniania przez wykonawcę pracowników na zasadach zgodnych z obowiązującym prawem, ale innych niż umowa o pracę przez okres nie dłuższy niż 3 miesiące. Po tym okresie pracownicy, o których mowa powyżej”.

Odpowiedź: *Zamawiający informuje, że wymagania dotyczące zatrudniania pracowników na umowę o pracę dotyczą wyłącznie 6 osób wskazanych w § 3 ust. 28. W pozostałym zakresie Wykonawca ma swobodę postępowania się osobami zatrudnionymi na innych zasadach niż na umowę o pracę.*

PYTANIE nr 7

Proponujemy zmianę we wzorze Umowy, Par. 10, ust.1.c.1 i wyznaczenie wartości granicznej zmiany wskaźnika cen towarów i usług na poziomie 10%. Zaproponowana przez Zamawiającego wartość 15% jest bardzo wysoka i bez wątpienia będzie przekładać się jakoś przygotowywanych przez wykonawcę posiłków.

Odpowiedź: *Zamawiający nie wyraża zgody i pozostawia zapisy bez zmian.*

PYTANIE nr 8

Prosimy o dodatkowe informacje dot. podatku od nieruchomości:

A./ Prosimy o potwierdzenie, że Wykonawca płacąc Zamawiającemu czynsz nie będzie obciążany dodatkowo kosztem podatku od nieruchomości oraz podatku gruntowego.

B./ Jeżeli powyższe jest błędnym założeniem i Wykonawca dodatkowo zobowiązany będzie do opłaty podatku od nieruchomości oraz podatku gruntowego, to prosimy o podanie informacji ile wynosi roczny koszt podatku od nieruchomości oraz podatku gruntowego w roku 2023 w przeliczeniu na jeden metr kwadratowy.

Odpowiedź:

A/ *Zamawiający informuje, że Wykonawca będzie obciążany podatkiem od nieruchomości, ale nie będzie obciążony podatkiem gruntowym. Zgodnie z § 4 ust. 8 „Wykonawca zobowiązany jest do opłacania podatku od nieruchomości*

tj. od najmowanych pomieszczeń na podstawie faktury VAT wystawionej przez Zamawiającego zgodnie z obowiązującymi stawkami podatku netto + VAT, przy czym to obciążenie jest traktowane jako opłata związana z przedmiotem najmu.”

B/ Podatek od nieruchomości, który miała do zapłaty firma Compass Group Poland Sp. z o.o. w roku 2023 wynosił 19.413,12 zł brutto przy zastosowaniu stawki VAT 23% za powierzchnię 613,17 m² wg stawki przeliczeniowej określonej przez Radę Miasta Elk na rok 2023. Nie występuje obciążenie obecnego najemcy podatkiem gruntowym. Zgodnie

z § 4 ust. 8 „Wykonawca zobowiązany jest do opłacania podatku od nieruchomości tj. od najmowanych pomieszczeń na podstawie faktury VAT wystawionej przez Zamawiającego zgodnie z obowiązującymi stawkami podatku netto + VAT, przy czym to obciążenie jest traktowane jako opłata związana z przedmiotem najmu.”

PYTANIE nr 9

Prosimy o wyczerpujący i jednoznaczny opis stanu technicznego wszystkich pomieszczeń przeznaczonych do wynajęcia Wykonawcy. Prosimy o krótkie scharakteryzowanie stanu technicznego każdego pomieszczenia i instalacji.

Odpowiedź: *Zamawiający informuje, że zorganizował wizję lokalną w dniu 17.08.2023 r. zgodnie z Rozdziałem IV ust. 23 SWZ, celem umożliwienia Wykonawcom obejrzenia stanu wszystkich pomieszczeń i urządzeń.*

PYTANIE nr 10

Prosimy o wyczerpujący i jednoznaczny opis stanu technicznego wszystkich urządzeń przeznaczonych do przekazania Wykonawcy.

Prosimy o krótkie scharakteryzowanie stanu technicznego każdego urządzenia osobno.

Odpowiedź: *Zamawiający informuje, że zorganizował wizję lokalną w dniu 17.08.2023 r. zgodnie z Rozdziałem IV ust. 23 SWZ, celem umożliwienia Wykonawcom obejrzenia stanu wszystkich pomieszczeń i urządzeń.*

PYTANIE nr 11

Prosimy o informację, czy Wynajmujący dysponuje wynikami badania wody? Pozytywny wynik badania determinuje wyrażenie zgody przez Stację Sanitarną na zatwierdzenie zakładu. Prosimy o potwierdzenie, iż przed przekazaniem pomieszczeń Wynajmujący przeprowadzi takie badania i udostępni wyniki Najemcy.

Odpowiedź: *Zamawiający dysponuje aktualnym wynikiem badania wody (badanie z dnia 25.04.2023r). Zamawiający nie wymaga od Wynajmującego przeprowadzenia badań na koniec umowy.*

PYTANIE nr 12

Prosimy o informację, czy Wynajmujący dysponuje badaniami skuteczności wentylacji? Pozytywny wynik badania determinuje wyrażenie zgody przez Stację Sanitarną na zatwierdzenie zakładu. Prosimy o potwierdzenie, iż przed przekazaniem pomieszczeń Wynajmujący przeprowadzi takie badania i udostępni wyniki Najemcy.

Odpowiedź: *Zamawiający posiada protokół z pomiarów wydajności instalacji wentylacyjnej kuchni z 08.2023r. Nowszych protokołów Zamawiający nie posiada. Ostatni przegląd centrali wentylacyjnej został przeprowadzony w dniu 03.07.2023r i wskazuje na konieczność wymiany filtrów: 08/2023, w pozostałym zakresie bez uwag.*

PYTANIE nr 13

W związku z faktem, iż Zamawiający wymaga świadczenia usługi dystrybucji posiłków, prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający zapewni nieodpłatnie szatnię oraz dostęp do sanitariatów pracownikom Wykonawcy, zgodnie z aktualnymi wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi.

Odpowiedź: *Szatnia i sanitariaty zlokalizowane są na terenie kuchni i zgodnie z zapisami umownymi podlegają najmie przez Wykonawcę.*

PYTANIE nr 14

Prosimy o informację czy kuchnia posiada w oknach siatki przeciwko owadom. Jeżeli nie, to prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający zamontuje takie siatki przed przekazaniem obiektu Wykonawcy.

Odpowiedź: *Zamawiający informuje, że pomieszczenia kuchni częściowo posiadają takie siatki. Stan techniczny tych siatek nie jest znany Zamawiającemu. Ewentualna wymiana lub montaż siatek dodatkowych jest w gestii i na koszt Wykonawcy.*

PYTANIE nr 15

Prosimy o informacje czy na terenie zaplecza jest pomieszczenie na odpady pokonsumpcyjne? Jeżeli go nie ma, to prosimy o informację, w jaki sposób były w przeszłości oraz mają być w przyszłości składowane te odpady.

Odpowiedź: *Zamawiający potwierdza, że pomieszczenie „magazyn opakowań zwrotnych” jest zaadoptowane na pomieszczenie do przechowywania odpadów pokonsumpcyjnych.*

PYTANIE nr 16

Prosimy o informację, czy kanalizacja w obiekcie kuchni jest drożna i sprawna. Jeżeli nie, to proszę podać które jej odcinki są niesprawne i w jakim zakresie.

Odpowiedź: *Aktualne Zamawiającemu nie są znane problemy z drożnością kanalizacji leżącej po stronie Wykonawcy wynajmującego pomieszczenie kuchni. Kanalizacja w budynku Zamawiającego jest w pełni sprawna. Dotychczasowy Wykonawca oświadczył, że instalacja hydrauliczna jest sprawna.*

PYTANIE nr 17

Prosimy o informację, czy wentylacja grawitacyjna w kuchni jest sprawna. Jeżeli nie, to:

A./ proszę określić precyzyjnie, które jej elementy wymagają naprawy (wymiany?) i w jakim konkretnie zakresie.

B./ Kiedy wykonano ostatnie czyszczenie przewodów wentylacyjnych.

C./ Czy Zamawiający posiada aktualny protokół skuteczności wentylacji?

D./ Czy Zamawiający posiada dokumenty potwierdzające wykonanie ostatniego przeglądu wentylacji?

Odpowiedź: *Dnia 28.07.2023 r. została wykonana okresowa kontrola przewodów kominowych w obiekcie budowlanym przy ul. Baranki 24, 19-300 Elk. W protokole nie stwierdzono usterek i nie ma żadnych zaleceń dotyczących pomieszczeń kuchni i bufetu. Zamawiający informuje, że zorganizował wizję lokalną w dniu 17.08.2023 r. zgodnie z Rozdziałem IV ust. 23 SWZ, celem umożliwienia Wykonawcom obejrzenia stanu wszystkich pomieszczeń i urządzeń.*

PYTANIE nr 18

Prosimy o informację, czy wentylacja mechaniczna w kuchni jest sprawna. Jeżeli nie, to:

A./ proszę określić precyzyjnie, które jej elementy wymagają naprawy (wymiany?) i w jakim konkretnie zakresie.

B./ Kiedy wykonano ostatnie czyszczenie przewodów wentylacyjnych.

C./ Czy Zamawiający posiada aktualny protokół skuteczności wentylacji?

D./ Czy Zamawiający posiada dokumenty potwierdzające wykonanie ostatniego przeglądu wentylacji?

Odpowiedź: *Dotychczasowy Wykonawca dostarczył protokół z przeglądu centrali wentylacyjnej z dnia 03.07.2023r., w którym zalecono wymianę filtrów. Zamawiający informuje, że zorganizował wizję lokalną w dniu 17.08.2023 r. zgodnie z Rozdziałem IV ust. 23 SWZ, celem umożliwienia Wykonawcom obejrzenia stanu wszystkich pomieszczeń i urządzeń.*

PYTANIE nr 19

Prosimy o informację dot. przeglądu kominarskiego:

A./ kiedy był wykonywany ostatni przegląd kominarski?

B./ czy dostępny jest protokół z tego przeglądu?

C./ jeżeli taki przegląd nie był ostatnio wykonywany, prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający wykona go przed przekazaniem obiektu Wykonawcy.

Odpowiedź: *Dnia 28.07.2023 r. została wykonana okresowa kontrola przewodów kominowych w obiekcie budowlanym przy ul. Baranki 24, 19-300 Elk. W protokole nie stwierdzono usterek i nie ma żadnych zaleceń dotyczących pomieszczeń kuchni i bufetu.*

PYTANIE nr 20

Czy Zamawiający posiada aktualne pomiary skuteczności działania ochrony ppoż, eksploatowanych urządzeń i instalacji elektroenergetycznych? Prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający udostępni te pomiary wybranemu w przetargu wykonawcy.

Odpowiedź: *Zamawiający nie posiada.*



PYTANIE nr 21

Czy kuchnia wyposażona jest w sprawny separator tłuszczu? Jeżeli separator jest niesprawny, to proszę określić na czym polega jego niesprawność.

Odpowiedź: *Zamawiający potwierdza, że kuchnia wyposażona jest w separator tłuszczu, którego przegląd oraz czyszczenie zostało wykonane w dniu 27.07.2023r. Protokół nie zawiera uwag.*

PYTANIE nr 22

Prosimy o potwierdzenie, czy pomieszczenia, które będą wynajęte Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia odpowiadają przepisom prawa, a w szczególności HACCP, zasadom bezpieczeństwa i higieny pracy oraz p-poż?

Odpowiedź: *Zamawiający oświadcza, że przekazywane pomieszczenia posiadają pozytywną opinię i zatwierdzenie przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Elku jako zakładu do prowadzenia działalności w ramach żywienia zbiorowego oraz odpowiadają przepisom p-poż.*

PYTANIE nr 23

Prosimy o potwierdzenie, że pomieszczenia, które będą wynajęte Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia obecnie nie posiadają żadnych nakazów wykonawczych, wystawionych przez służby takie jak : Sanepid, służby gazownicze, p-poż, nakazów nadzoru budowlanego itp. Jeżeli nakazy takie istnieją, proszę podać jakie? Prosimy także o udostępnienie kopii w/w nakazów, w tym protokołów Sanepid'u wraz z wyżej wspomnianymi zaleceniami pokontrolnymi.

Odpowiedź: *Na dzień dzisiejszy nie jest znany Zamawiającemu żaden nakaz ze służb kontrolnych w zakresie działania kuchni szpitalnej.*

PYTANIE nr 24

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

Odpowiedź: *Zamawiający nie przewiduje innych dodatkowych kosztów nie wymienionych w SWZ, zgodnie z aktualnie posiadaną wiedzą. Ponadto Zamawiający informuje, że w przypadku konieczności ponoszenia przez Zamawiającego opłaty produktowej, zgodnie z Ustawą z dnia 14 kwietnia 2023 r. o zmianie ustawy o obowiązkach przedsiębiorców w zakresie gospodarowania niektórymi odpadami oraz o opłacie produktowej oraz niektórych innych ustaw (Dz.U. poz. 877), Zamawiający opłatą tą będzie obciążył Wykonawcę.*

PYTANIE nr 25

Prosimy o informacje, czy Zamawiający (lub obecny wykonawca) przeprowadzi remont sufitu w kuchni głównej przez przekazaniem pomieszczeń nowemu wykonawcy.

Odpowiedź: *Zamawiający informuje, że remont sufitu w kuchni zostanie przeprowadzony, przy czym Wykonawca na dzień odbioru pomieszczeń winien zakładać przejęcie pomieszczeń według ich stanu technicznego z wizji lokalnej z dnia 17.08.2023r.*

PYTANIE nr 26

Prosimy o przedstawienie protokołów z pomiarów elektrycznych w tym pomiarów elektrycznych pomieszczeń „mokrych” z ostatniego roku.

Odpowiedź: *Zamawiający nie posiada takich protokołów.*

PYTANIE nr 27

Prosimy o informacje, czy Zamawiający planuje w okresie trwania zamówienia jakiegokolwiek wyłączenia, remonty lub zamknięcia oddziałów, skutkujące czasowym lub docelowym zmniejszeniem ilości żywionych pacjentów? Jeżeli tak, to prosimy o podania szczegółowych informacji dot. w/w opisanej sytuacji, łącznie z informacją nt. zmniejszonej ilości pacjentów.

Odpowiedź: *Zamawiający na chwilę obecną nie planuje wyłączenia lub zamknięcia oddziałów.*



PYTANIE nr 28

W treści OPZ Zamawiający w wymaga: „w przypadku diet z modyfikacją konsystencji tj. papkowatej, płynnej, miksowanej ich skład oraz wartość energetyczna i odżywcza ma być podawana przez wykonawcę każdorazowo przy dostarczeniu.”

Generalnie rzecz biorąc szacunkowa wartość energetyczna może być ujęta: w jadłospisach lub co jest powszechnie stosowane: każde żądanie Zamawiającego.

Obliczenia wartości odżywczych to w praktyce wartości teoretyczne obliczane na podstawie tabel wartości odżywczych produktów opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie. Wydaje się zatem, że każdorazowe podawanie tych samych informacji przy dostarczaniu posiłków nie wnosi żadnej wartości dodanej, zwiększa tylko nakład pracy wykonawcy i co za tym idzie zwiększa też koszty usługi.

Odpowiedź: Zamawiający informuje, że diety z zmodyfikowaną konsystencją winny odpowiadać dietom serwowanym w danym dniu z drobnymi zmianami uzupełniającymi właściwą zawartość składników odżywczych, witamin i kalorii. Zamawiający wymaga przekazania każdorazowo wymaganych zestawień.

PYTANIE nr 29

W treści OPZ, punkt II, podpunkt 27 Zamawiający informuje, że: „może pobierać posiewy kontrolne z wkładów GN i innych opakowań zewnętrznych...”.

Prosimy o zmianę treści tego zapisu w następujący sposób:

„Zamawiający może pobierać posiewy kontrolne z wkładów GN i innych opakowań zewnętrznych, naczyń, sztuków minimum 1 x w roku w obecności przedstawiciela Wykonawcy”.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody. Pozostawia zapisy bez zmian.

PYTANIE nr 30

Codzienne wyliczenie w jadłospisach wszystkich parametrów zgodnie ze wartościami zdefiniowanymi przez Zamawiającego w treści SWZ jest rzeczą bardzo trudną. W związku z tym prosimy potwierdzenie, że przyjęcie powszechnie praktykowanej (również przez Państwową Inspekcję Sanitarną) tolerancji w tym względzie: +/- 10% będzie przez Zamawiającego akceptowane.

Odpowiedź: Zamawiający dopuszcza wahanie kaloryczności w zakresie nie większym niż 10% odchylenia od w/w wartości kalorycznej, jednak w skali dekady Zamawiający nie dopuszcza wartości średniej kaloryczności niższej niż 5%.

Wykonawcy zobowiązani są do uwzględnienia w ofercie treści udzielonych odpowiedzi i dokonanych zmian, stanowią one bowiem integralną część SWZ.

Z poważaniem

