

ODPOWIEDZI NA PYTANIA WYKONAWCÓW

Dotyczy: postępowania pn. „Świadczenie kompleksowych usług codziennego całodobowego żywienia pacjentów – sprawa nr 15/PN/2022/BK

Zamawiający, Narodowy Instytut Geriatrii, Reumatologii i Rehabilitacji w Warszawie działając na podstawie art. 135 ust. 2 ustawy z dnia z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2019 z późn. zm.) zwanej dalej Ustawą, informuje, iż wpłynęły pytania od Wykonawców, na które Zamawiający udziela następujących wyjaśnień i dokonuje zmian zapisów SWZ:

1. Prosimy o udzielenie informacji czy sprzęt, który musi zabezpieczyć Wykonawca czyli m.in. szafa chłodnicza, zmywarko-wyparzarki, kuchenki mikrofalowe, wózki bemarowe musi być fabrycznie nowy?

Odpowiedź: Tak, Zamawiający wymaga nowego nie używanego sprzętu.

2. Po czyjej stronie będzie serwis sprzętu zabezpieczonego przez Wykonawcę?

Odpowiedź: Po stronie Wykonawcy.

3. Do transportu posiłków w wózkach bemarowych na oddziały szpitalne będzie służyć winda. Po czyjej stronie jest serwis oraz naprawy w razie awarii?

Odpowiedź: Po stronie Zamawiającego

4. Jak często winda ulegała awariom w ostatnich 12 miesiącach?

Odpowiedź: Nie uległa awarii.

5. W przypadku awarii windy jaką drogą ma się odbywać transport posiłków w wózkach bemarowych na oddziały?

Odpowiedź: Inną dostępną windą w Instytucie

6. Czy pomieszczenia dostaw posiłków, szatnie, toalety objęte są kosztami najmu przez Wykonawcę? Jeśli tak to w jakiej wysokości są to opłaty oraz prosimy o podanie wysokości mediów, które będzie musiał ponosić Wykonawca?

Odpowiedź: Koszt plus media to 2 500,00 zł

7. Jaki jest stan techniczny pomieszczeń dostaw oraz czy wymaga remontów, jeśli tak to jakich i po czyjej stronie będą to koszty?

Odpowiedź: W ocenie zamawiającego pomieszczenia nie wymagają remontu. Jeśli Wykonawca chce podnieść standard pomieszczeń i użyteczności pomieszczeń może wykonać remont na własny koszt

8. Czy Wykonawca będzie musiał korzystać z separatora tłuszczów? Jeśli tak to jaki jest jego stan techniczny? Kiedy miał przegląd i po czyjej stronie będzie jego oczyszczanie i z jaką częstotliwością?

Odpowiedź: Nie.

9. Czy Zamawiający dopuszcza zatrudnienie personelu dystrybuującego posiłki na umowę zlecenie?

Odpowiedź: Tak.

10. Proszę o doprecyzowanie pojęcia rezerwy żywniowej- a konkretnie w jakiej ilości będzie zamawiana i jaka będzie forma rozliczenia za nią?

Odpowiedź: Średnio 1 x w miesiącu. Polega na zamówieniu, np. 6 pasztetów sojowych, 10 miodów w opakowaniach po 15g, 10 dżemów w opakowaniach 15g. 2 opakowań wafli ryżowych. Rezerwa żywniowa nie jest objęta dodatkowymi kosztami.

11. Czy w przypadku gdy w jadłospisie nie będzie zaplanowana kolacja ciepła, Zamawiający dopuszcza dostarczanie kolacji razem z obiadem?

Odpowiedź: Tak.

12. Czy Zamawiający planuje remonty lub zamykanie oddziałów co będzie skutkowało zmniejszeniem liczby żywionych?

Odpowiedź: Zamawiający na ten moment nie przewiduje takich okoliczności, jednakże w umowie jest przewidziana taka ewentualność.

13. Prosimy o podanie liczby wydanych posiłków za ostatnie 12 m-cy w podziale na miesiące?

Odpowiedź:

3. Miesiące	4. ŚNIADANIE	5. OBIAD	6. KOLACJA
7. Maj 2021	2804	2819	2986
8. Czerwiec 2021	3897	3827	4017
9. Lipiec 2021	4973	4774	5085
10. Sierpień 2021	4797	4578	4951
11. Wrzesień 2021	5019	4776	5137
12. Październik 2021	4956	4722	5036
13. Listopad 2021	4275	4109	4451
14. Grudzień 2021	3566	3374	3555
15. Styczeń	3372	3204	3578

	ień 2022			
16.	Luty 2022	3526	3313	3664
17.	Marz ec 2022	4715	4467	4851
18.	Kwiec ień 2022	4375	4068	4400
19.	Raze m:	20. 50275	21. 48031	22. 51711

14. Po czyjej stronie jest odbiór i utylizacja odpadów pokonsumpcyjnych?

Odpowiedź: Po stronie Wykonawcy

15. Prosimy o podanie ilości wydanych posiłków w opakowaniach jednorazowych zarówno Covidowych jak i reżimowych za ostatnie 12 m-cy w podziale na miesiące?

Odpowiedź: Ostatni oddział covidowy zamknięto w maju 2021. W maju 2021 wydano pacjentom covidowym 265 śniadań, 267 obiadów i 255 kolacji. Od tego czasu pacjenci są izolowani w Klinikach i są to pojedyncze przypadki. Średnio dziennie ok 3-5 pacjentów wymaga podawania posiłków na naczyniach jednorazowych.

16. Czy zamawiający zgodzi się na pokrycie kosztów poj. jednorazowych zużywanych tylko dla pacjentów covidowych? W innym wypadku celem zabezpieczenia interesów wykonawcy niezbędne będzie doliczenie do kosztu wykonania usługi ceny opakowań jednorazowych przy założeniu że wszyscy pacjenci są przez cały czas trwania umowy pacjentami tzw. covid żywionymi w opakowaniach jednorazowych. Skutkować to będzie znacznym wzrostem oferowanej ceny jednostkowej osobodnia, natomiast przy zgodzie na pokrycie kosztów jednorazowych Zamawiający zapłaci tylko i wyłącznie za realne zużycie tych pojemników.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

17. W przypadku pacjentów covidowych/reżimowych kto będzie odpowiedzialny za odbiór i utylizację pojemników jednorazowych po posiłkach oraz odpadów po żywieniowych zakaźnych?

Odpowiedź: Wykonawca, zgodnie z OPZ.

18. Czy Zamawiający dopuszcza pranie mopów i ubrań personelu dystrybucyjnego w siedzibie Zamawiającego po zabezpieczeniu ze strony Wykonawcy pralki oraz środków do prania o działaniu bakteriobójczo-dezynfekującym?

Odpowiedź: Nie.

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

Odpowiedź: Zamawiający na tym etapie postępowania, w szczególności przed upływem terminu składania ofert nie może ujawniać informacji i szacunkowej wartości zamówienia. Ustawodawca zobowiązuje do

udostępnienie takich informacji zgodnie z art. 222 ust. 4 Pzp najpóźniej przed terminem otwarcia ofert. Potwierdzeniem tego jest informacja w pkt 3 protokołu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, gdzie ustawodawca zobowiązuje do wskazania wartości dając jednocześnie możliwość wpisania tej wartości po terminie składania ofert.

20. Prosimy Zamawiającego o informację kto obecnie świadczy usługi utrzymania czystości/ żywienia pacjentów.

Odpowiedź: Pytanie nie dotyczy wyjaśnienia wątpliwości dotyczących SWZ. Te informacje można pozyskać w trybie dostępu do informacji publicznej.

21. Prosimy Zamawiającego o informację jaka jest obecna stawka osobodnia żywienia pacjentów.

Odpowiedź: Stawka osobodnia żywienia pacjentów na chwile obecną wynosi 30,20 zł brutto.

22. Z treści art.462 ust. 2 regulującego wprowadzanie podwykonawców wynika, iż obowiązek wskazania nazw podwykonawców dotyczy jedynie podwykonawców znanych na etapie składania oferty. Na etapie składania ofert Wykonawca nie zawsze jest w stanie podać dokładnych danych podwykonawcy z którego usług będzie korzystał. Dopiero w trakcie realizacji zamówienia na potrzeby należytego wykonania usługi Wykonawca może skorzystać z usług podwykonawcy, a co za tym idzie przekazać Zamawiającemu wymagane dane i informacje o podwykonawcy. W związku z powyższym prosimy o potwierdzenie czy Wykonawca dobrze rozumie, że obowiązek wskazania nazw podwykonawców dotyczy jedynie tych, znanych na etapie składania oferty, którzy w szczególności udostępniają swoje zasoby lub których wykonawca będzie chciał uwzględnić w wyjaśnieniach niskiej ceny.

Odpowiedź: Tak, zgodnie z przepisami ustawy.

23. Czy Zamawiający wyraża zgodę na zaznaczenie tylko sekcja alfa w zakresie kryteriów kwalifikacji części IV JEDZ bez konieczności uzupełniania części IV A-D? Wykonawca poświadczają ogólnie spełnienie kryteriów kwalifikacji.

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ.

24. Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu w zakresie zdolności technicznej lub zawodowej, zgodnie z rozdziałem 8 8 podpkt. e) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca posiadał certyfikat wystawiony przez jednostkę akredytowaną, potwierdzający wdrożenie systemu Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (Hazard Analysis and Critical Control Points (w skrócie HACCP) w zakresie żywienia szpitalnego. Certyfikat ten ma potwierdzać zgodność z normami Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności.

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ

25. Prosimy o potwierdzenie, że w celu spełnienia warunków udziału w postępowaniu w zakresie zdolności technicznej lub zawodowej, zgodnie z rozdziałem 8 8 podpkt. f) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca posiadał certyfikat wystawiony przez jednostkę akredytowaną, potwierdzający wdrożenie systemu ISO 22000.

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ

26. W SWZ w Rozdziale 12 Opis sposobu przygotowania ofert, Zamawiający wskazuje, że do oferty zgodnie z pkt. 4 o treści: „ Zgodnie z art. 63 ust. 2 ustawy Pz p ofertę (t.j. formularz oferty stanowiący Załącznik nr1 do SWZ oraz oświadczenie JEDZ , o którym mowa w art.

125 ust. 1 i 2 ustawy Pzp Załącznik, nr 5 d o SWZ składa się, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej opatrzonej podpisem kwalifikowanym lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby upoważnionej do reprezentowania wykonawców zgodnie z formą reprezentacji określoną w dokumencie rejestrowym właściwym dla formy organizacyjnej lub innym dokumencie.” Wskazać należy, iż oświadczenie JEDZ stanowi załącznik nr 4. Prosimy o poprawienie oczywistej omyłki pisarskiej.

Odpowiedź: Zamawiający informuje, że jest to oczywista omyłka nie wymagająca modyfikacji treści SWZ. Oczywista omyłka pisarska polega w szczególności na niezamierzonym przekręceniu, opuszczeniu wyrazu, błędzie logicznym, **pisarskim** lub mającym postać innej niedokładności przypadkowej. **Oczywista omyłka pisarska** czyli tak jak ma to miejsce w niniejszym postępowaniu jest możliwa do stwierdzenia przez każdego bowiem jasno zostało określone jakiego dokumenty – JEDZ dotyczy forma składania dokumentów.

27. W Rozdziale 18 PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOW Y W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO, KTÓRE ZOSTANĄ W PROWADZONE DO TREŚCI TEJ UMOWY, w pkt. 1 Zamawiający powołuje się na Załącznik nr 6 do SWZ. Prosimy o potwierdzenie czy chodzi o projekt mowy Załącznik nr 5 czy o OPZ Załącznik nr 6.

Odpowiedź: Zamawiający informuje, że jest to oczywista omyłka nie wymagająca modyfikacji treści SWZ. Oczywista omyłka pisarska polega w szczególności na niezamierzonym przekręceniu, opuszczeniu wyrazu, błędzie logicznym, **pisarskim** lub mającym postać innej niedokładności przypadkowej. **Oczywista omyłka pisarska** czyli tak jak ma to miejsce w niniejszym postępowaniu jest możliwa do stwierdzenia przez każdego bowiem jasno zostało określone jakiego dokumenty – JEDZ dotyczy forma składania dokumentów.

28. W Formularzu ofertowym Załącznik nr 1 do SWZ w tabeli dotyczącej przedstawienie propozycji cenowej Zamawiający oczekuje wpisania „Łączna wartość wsadu do kotła”. Prosimy o potwierdzenie, że w tej rubryce należy wyliczyć łączną wartość wsadu do kotła obliczoną na podstawie wartości brutto w ciągu 7 miesięcy, czy cenę jednostkową brutto wsadu do kotła.

Odpowiedź: Zamawiający informuje że wartość dotyczy wartości wkładu do kotła za 1 osobodzień co jednoznacznie wynika z treści SWZ (Rozdział XVI)

29. W projekcie umowy Załącznik nr 5 do SWZ w §1 jest następująca treść „Zamawiający zleca Wykonawcy świadczenie usługi w zakresie żywienia pacjentów Instytutu w systemie bimarowym z pełną obsługą w ciągu 7miesięcy, zgodnie z ofertą stanowiącą **Załącznik nr 1 do umowy**. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia(**OPZ**) zawiera załącznik nr 7 do SWZ wraz z załącznikami, który stanowi **Załącznik nr 2** do niniejszej umowy.” Prosimy o poprawienie oczywistej omyłki pisarskiej, gdyż OPZ stanowi Załącznik nr 6.

Odpowiedź: Zamawiający informuje, że jest to oczywista omyłka nie wymagająca modyfikacji treści SWZ. Oczywista omyłka pisarska polega w szczególności na niezamierzonym przekręceniu, opuszczeniu wyrazu, błędzie logicznym, **pisarskim** lub mającym postać innej niedokładności przypadkowej. **Oczywista omyłka pisarska** czyli tak jak ma to miejsce w niniejszym postępowaniu jest możliwa do stwierdzenia przez każdego bowiem jasno zostało określone jakiego dokumenty – JEDZ dotyczy forma składania dokumentów.

30. W projekcie umowy Załącznik nr 5 do SWZ w §2 ust. 1 jest następująca treść: „Zakres przedmiotu umowy obejmuje dostawę posiłków do oddziałów klinicznych dwoma

bermami, zgodnie z Załącznikiem nr 2 do umowy(OPZ)". Prosimy o poprawienie oczywistej omyłki pisarskiej, gdyż OPZ stanowi Załącznik nr 6.

Odpowiedź: Zamawiający informuje, że jest to oczywista omyłka nie wymagająca modyfikacji treści SWZ. Oczywista omyłka pisarska polega w szczególności na niezamierzonym przekręceniu, opuszczeniu wyrazu, błędzie logicznym, **pisarskim** lub mającym postać innej niedokładności przypadkowej. **Oczywista omyłka pisarska** czyli tak jak ma to miejsce w niniejszym postępowaniu jest możliwa do stwierdzenia przez każdego bowiem jasno zostało określone jakiego dokumenty – JEDZ dotyczy forma składania dokumentów.

31. Zgodnie z art. 436 pkt 3 P.z.p., Umowa zawiera postanowienia określające w szczególności: łączną maksymalną wysokość kar umownych, których mogą dochodzić strony. Wnosimy o dopisanie 'łączna maksymalna wysokość kar umownych nie może przekroczyć 10% wartości umowy.'

W § 7 Projektu Umowy, który przewiduje nakładanie kar umownych, brak jest wskazania limitu wysokości kar umownych, których może dochodzić Zamawiający.

Należy zauważyć, że naliczanie pojedynczych kar umownych, o których mowa w § 7 Projektu Umowy może prowadzić do naliczenia łącznej wysokości kar umownych w sposób rażąco wygórowany. Relacja wysokości przewidzianych kar umownych do uchybień, na wypadek których zostały przewidziane, powoduje bowiem zachwianie relacji pomiędzy wysokością zastrzeżonej kary umownej do wysokości wynagrodzenia za wykonanie zobowiązania oraz zachwianie stosunku wysokości zastrzeżonej kary umownej do wysokości doznawanej szkody (zob. wyrok Sądu Najwyższego z dnia 21 września 2007 r., V CSK 139/07 oraz uchwałę składu 7 sędziów Sądu Najwyższego z dnia 6 listopada 2003 r., III CZP 61/03). Kara umowna jest, bowiem surogatem odszkodowania, zastrzeżonym w określonej wysokości i nie może prowadzić do nieuzasadnionego wzbogacenia wierzyciela (zob. wyrok Sądu Apelacyjnego w Katowicach z dnia 28 września 2010 r., V ACa 267/10).

W konsekwencji powyższego, konieczne jest określenie górnego pułapu kar, jakich zapłaty od wykonawcy może się domagać Zamawiający. Jednocześnie podkreślenia wymaga, że maksymalna wysokość kar umownych, których może dochodzić Zamawiający, powinien uwzględniać fakt, że zgodnie z art. 7 pkt 32 P.z.p. umowa o udzielenie zamówienia publicznego jest umową odpłatną.

Odpowiedź: Zgodnie z SWZ.

32. 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. Żywności w szpitalu oraz osób pracujących na oddziałach. 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.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

33. Wykonawca prosi o sprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia 7 dni przed realizacją danego jadłospisu?

Odpowiedź: Dieta podstawowa, lekkostrawna, podstawowa dzieci, lekkostrawna geriatria, z ograniczoną ilością węglowodanów (cukrzycowa), płynna, przecierana, wrzodowa, wątrobowa, wysokobiałkowa, wegetariańska, wegańska ((jak są pacjenci w Klinikach), bezmleczna, bezglutenowa, ubogo purynowa (jak są pacjenci w Klinikach).

34. Czy Zamawiający dopuszcza wysyłania do akceptacji jadłospisu 14-dniowego? Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwi większe urozmaicenie jadłospisu, a także jego bilansowanie pod względem wartości odżywczych. Schemat żywieniowy w tym przypadku przedstawia się w następujący sposób: 2x ryba, 2x posiłek bezmięśny, 2x posiłek półmięśny oraz 8x mięśny w różnych postaciach

Odpowiedź: Tak. Zamawiający dopuszcza wysyłanie do akceptacji jadłospisy 14-dniowe.

35. Czy Zamawiający wyraża zgodę by Wykonawca przekazał jednorazowo wykaz surowców z jakich składają się dania w formie „Księgi składu potraw i składników produktów”, w której będzie zawarty wykaz wszystkich potraw stosowanych przez Wykonawcę. W przypadku wprowadzenia nowego dania księga zostanie zaktualizowana.

Odpowiedź: Tak.

36. Wykonawca zwraca się z prośbą o podanie dopuszczalnych odchyień (w %) od wymaganej temperatury dostarczanych posiłków. Zwyczajowo stosowane jest odchylenie +/- 5%.

Odpowiedź: Dopuszczalne są odchylenia w granicach +/-5% od podanych w SWZ wartości.

37. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie dla diety wegetariańskiej ryb?

Odpowiedź: Tak, chyba że w zamówieniu będzie zaznaczone inaczej, np. „wegetariańska bez ryb”.

38. Zamawiający zwraca się z prośbą o dodanie zapisu do OPZ określającego okres planowania past, sałatek, galaretek tj. wrzesień-maj. W okresie letnim nie planuje się tych potraw ze względu na zagrożenie mikrobiologiczne.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na dodanie zapisu, zgodnie z OPZ.

39. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie warzyw mrożonych w planowaniu jadłospisów? Dzięki zastosowaniu warzyw mrożonych Wykonawca może urozmaić planowanie jadłospisów. Dodatkowo mrożenie zapobiega rozwojowi drobnoustrojów chorobotwórczych, czyli gniciu, pleśnieniu i niepożądanym fermentacjom, zapobieganie przedostawaniu się do żywności drobnoustrojów (np. Salmonelli, gronkowców).

Odpowiedź: Tak, przy założeniu, że warzywa będą urozmaicone.

40. Czy Zamawiający wymaga do dań półmięśnych typu gołąbki, łazanki, kaszotto, risotto i inne zawierające w swoim składzie zarówno białko zwierzęce, węglowodany jak i warzywa dodatkowo dodatku warzywnego? Jeśli tak to w jakiej ilości?

Odpowiedź: Wymaga się dodatku warzyw w ilości 100g, z wyłączeniem takich dań jak: gołąbki, bigos, fasolka po bretońsku, gdzie dodatek warzywny nie jest wymagany.

41. 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: Tak.

42. Wykonawca zwraca się z prośbą o wykreślenie zapisu z załącznika nr 1 w opisie diety podstawowej o wyeliminowaniu potraw ciężkostrawnych i wzdymających w diecie podstawowej, z uwagi na to, że suche nasiona roślin strączkowych, wg Arkusza oceny jadłospisu są wymagane 3x na dekadę oraz nie ma podstaw naukowych do wykreślenia z żywienia diety podstawowej warzyw kapustnych. Zarówno warzywa strączkowe jak i kapustne należą do produktów ciężkostrawnych ale nie powinny być ograniczonymi produktami w diecie podstawowej.

Odpowiedź: W zapisie o potrawach ciężkostrawnych i wzdymających zamawiający miał na myśli m.in. potrawy smażone na głębokim tłuszczu, konserwy, pasztety, boczek. Dopuszcza się stosowanie warzyw kapustnych i strączkowych w jadłospisie z uwagi na ich prozdrowotne właściwości.

43. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający wymaga planowania do obiadu 100g surówki w postaci warzyw surowych lub gotowanych? Czy w przypadku obiadów jarskich Wykonawca zamiast warzyw może zaplanować dodatek owocu?

Odpowiedź: W wyjątkowych sytuacjach dopuszcza się zamianę warzyw na owoc do posiłku obiadowego, jednakże w większości przypadków zalecane są warzywa.

44. Zamawiający wymaga podanie do śniadania i kolacji dodatku warzywno-owocowego w ilości nie mniejszej niż 100g. Czy ta gramatura tyczy się również sałaty? Zwyczajowo 1 liść sałaty waży 5g, w przypadku podania 100g, pacjent musiałby otrzymać 20 liści. Prosimy o dokładne określenie gramatury sałaty podawanej do śniadania i kolacji.

Odpowiedź: Sałata zwyczajowo stanowi dodatek do śniadania bądź kolacji i jej gramatura oscyluje w granicach 10g, w związku z czym pozostałe 90g powinien stanowić inny dodatek warzywny bądź owocowy.

Zamawiający informuje, że udzielone odpowiedzi są integralną częścią SWZ dla przedmiotowego postępowania i są wiążące dla wszystkich Wykonawców od dnia przekazania.

DYREKTOR
Narodowy Instytut Geriatrii, Reumatologii
i Rehabilitacji w Warszawie
Dr n. med. Marek Tombariewicz

Sporządziła: Bogumiła Kalinowska

GLÓWNY SPECJALISTA ds. ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH
Narodowy Instytut Geriatrii,
Reumatologii i Rehabilitacji w Warszawie

Bogumiła Kalinowska