



Znak sprawy: ZP/21/PN/2025

Zabrze, 16.05.2025r.

Dyrektor

dr n. med.
Dariusz Budziński

ul. 3-go Maja 13-15
41-800 Zabrze

SEKRETARIAT

tel. (32) 370 43 07
fax. (32) 370 45 22

sekretariat@szpital.zabrze.pl

www.szpital.zabrze.pl

ODPOWIEDŹ nr 1 na zapytania w sprawie SWZ

Informujemy, że do Zamawiającego wpłynęła prośba o wyjaśnienie zapisów Specyfikacji Warunków Zamówienia, w postępowaniu prowadzonym na podstawie przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2024r., poz. 1320) w trybie przetargu nieograniczonego pn.:

ŚWIADCZENIE USŁUGI W ZAKRESIE PRZYGOTOWYWANIA I DOSTARCZANIA CAŁODZIENNEGO WYŻYWIENIA DLA PACJENTÓW SZPITALA Z UWZGLĘDNIENIEM ZALECEŃ DIETETYCZNYCH

Zamawiający udziela wyjaśnień zgodnie z **art. 135 ust. 2** ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2024r., poz. 1320).

Treść wspomnianej prośby jest następująca:

Pytanie nr 1

Zamawiający w rozdziale 18 SWZ wprowadził następujące postanowienie:

Zamawiający wybiera ofertę najkorzystniejszą na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w SWZ. Kryteriami oceny ofert są: Cena – 100% Powołując się na art. 240 ust 2 ustawy Pzp kryteria oceny ofert i ich opis powinny umożliwiać Zamawiającemu weryfikację i porównanie poziomu oferowanego wykonania przedmiotu zamówienia na podstawie informacji przedstawianych w ofertach. Za pomocą kryteriów oceny ofert zamawiający komunikuje wykonawcom swoje preferencje.

W związku z powyższym wnosimy o zmianę kryterium oceny ofert na kryterium jakościowe np. potwierdzenie jakości całodziennego zestawu żywieniowego.

Zmiana z :

Cena – 100%

Zmiana na:

Cena – 60%

Potwierdzenie jakości całodziennego zestawu żywieniowego – 40%

Ad. pkt 2 Potwierdzenie jakości całodziennego zestawu żywieniowego (zawartość tłuszczu, węglowodanów, białka, błonnika oraz wartość energetyczna).

Ocena jakości na podstawie zaświadczenia wydanego nie wcześniej niż 12 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, przez akredytowane laboratorium żywnościowe, potwierdzającego jakość całodziennego zestawu żywieniowego w ramach danej diety szpitalnej (1 dieta= 1 zaświadczenie).

Punkty zostaną przyznane według posiadanej liczby zaświadczeń wg. Zasady:

Co najmniej 8 zaświadczeń dotyczących różnych diet – 40 pkt

6-7 zaświadczeń dotyczących różnych diet - 30 pkt

3-5 zaświadczeń dotyczących różnych diet - 20 pkt

1-2 zaświadczenia dotyczące różnych diet -10 pkt

Brak zaświadczenia – 0 pkt

Zaświadczenia należy złożyć wraz z ofertą.

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, iż pozostaje przy zapisach SWZ.

Pytanie nr 2

W związku z treścią pkt 5.1.2 lit. b) i c) SWZ, zwracamy się z uprzejmą prośbą o doprecyzowanie wymagań dotyczących dokumentów potwierdzających wdrożenie



systemu HACCP oraz ISO 22000 poprzez wskazanie, że powinny to być aktualne certyfikaty wydane przez niezależną, akredytowaną jednostkę certyfikującą.

Ponadto wnosimy o uzupełnienie warunku udziału w postępowaniu o obowiązek posiadania certyfikatu ISO 9001:2015 w zakresie usług żywienia zbiorowego — również wydanego przez akredytowaną jednostkę certyfikującą. Certyfikaty HACCP, ISO 22000 i ISO 9001 wystawione przez niezależną jednostkę certyfikującą posiadającą akredytację gwarantują realne wdrożenie systemu oraz jego ciągłe monitorowanie i audytowanie. Zwykłe oświadczenie lub dokument "wewnętrzny" nie potwierdza rzeczywistego działania systemu zarządzania jakością czy bezpieczeństwem żywności. W kontekście usług żywienia szpitalnego, jakość i bezpieczeństwo produkcji żywności są kluczowe dla zdrowia pacjentów. Wymóg posiadania certyfikatu ISO 9001 w połączeniu z HACCP i ISO 22000 zapewnia skuteczność nadzoru nad wszystkimi procesami — od zakupu surowców po dostawę posiłków.

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, iż pozostaje przy zapisach SWZ.

Pytanie nr 3

W związku z zapisami rozdziału 5.1.4 pkt 1 SWZ, w którym wskazano, że wykonawca musi wykazać należyte wykonanie co najmniej dwóch usług „każda o wartości brutto minimum 4.000.000 zł”, zwracamy się z prośbą o potwierdzenie czy Zamawiający wymaga okazania się dwoma referencjami – każda z wykazywanych usług musi mieć samodzielnie wartość nie niższą niż 4.000.000 zł brutto od dwóch różnych podmiotów.

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, iż potwierdza powyższe.

Pytanie nr 4

W odniesieniu do zapisów Rozdziału 5.1.4 pkt 1) SWZ, w którym zamawiający wymaga: „referencji w których należycie wykonał dwie usługi polegające na przygotowaniu, gotowaniu i wydawaniu całodziennych posiłków żywienia zbiorowego o minimalnej wartości 4.000.000 zł brutto każda” prosimy o potwierdzenie, że Zamawiający wymaga całodziennego żywienia szpitalnego.

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, iż wymaga całodziennego żywienia szpitalnego.

Pytanie nr 5

Wykonawca prosi o potwierdzenie, że Zamawiający wymaga, aby diety bilansowane były zgodnie z obecnie funkcjonującymi w żywieniu zbiorowym zaleceniami Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – PIB, które opisane są 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. E. Rychlik, K. Stoś, A. Woźniak, H. Mojskiej wyd. NIZP- PZH 2024r.

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, iż określił szczegółowe wytyczne dla zasad planowania jadłospisów oraz opis stosowanych diet w Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia. Jeżeli dana dieta nie została opisana w Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia, Zamawiający zgadza się na bilansowanie diet z aktualnymi zaleceniami Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – PIB.

Pytanie nr 6

Wykonawca wnosi o dopuszczenie planowania jadłospisów 14-dniowych. Takie rozwiązanie umożliwia lepsze zbilansowanie diet oraz zapewnia większą różnorodność posiłków. Należy również zaznaczyć, że żaden z przepisów dotyczących żywienia zbiorowego nie nakłada obowiązku planowania jadłospisów w innym cyklu.

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, iż dopuszcza planowanie jadłospisów 14 – dniowych.

Pytanie nr 7

Wykonawca zwraca się z prośbą o korektę w SWZ część III, pkt III, ppkt 5. terminu przedstawiania do weryfikacji Zamawiającemu jadłospisu z „co najmniej 10 dniowym wyprzedzeniem” na „co najmniej 7 dniowym wyprzedzeniem”. Takie rozwiązanie umożliwi bardziej precyzyjne opracowanie jadłospisów przez Wykonawcę oraz pozwoli z większą dokładnością określić dostępność planowanego asortymentu, zwłaszcza w okresie zmiany sezonowości produktów.

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, iż wyraża zgodę na powyższe – patrz Modyfikacja SWZ nr 1.

Pytanie nr 8

Zamawiający w dokumentacji przetargowej w SWZ część III bardzo dokładnie określił wymagania dotyczące założeń przy planowaniu jadłospisów oraz jednoznacznie przekazał odpowiedzialność za usługę żywienia Wykonawcy. Pozostawienie prawa dowolnej modyfikacji przez Personel Sekcji Żywienia proponowanego przez Wykonawcę jadłospisu okresowego z wiążącym skutkiem, praktycznie wszystkie te zapisy unieważnia i jest dość niejasną, nieczytelną interwencją Zamawiającego w kształt usługi. Prosimy o wykreślenie całości zapisu z SWZ część III, pkt III, ppkt 6.

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, iż pozostaje przy zapisach SWZ.

Pytanie nr 9

Wykonawca zwraca się z prośbą o dopuszczenie planowania zup typu grochowa, fasolowa, zawierających nasiona roślin strączkowych oraz fasolki po bretońsku. Zamawiający poprzez adekwatne zapisy SWZ zobowiązał Wykonawcę do opracowywania diet pod kątem doboru produktów spożywczych zgodnie z zaleceniami Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – PIB. Brak zgody na planowanie zup typu grochowa, fasolowa, zawierających nasiona roślin strączkowych oraz fasolki po bretońsku stoi w sprzeczności z ww. wytycznymi, które stanowią o urozmaiceniu żywienia poprzez stosowanie asortymentu ze wszystkich grup produktów spożywczych pod różnymi postaciami.

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, iż pozostaje przy zapisach SWZ.

Pytanie nr 10

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie do obiadu dodatku owocowego w zamian za dodatek warzywny, zwłaszcza do dań bezmięsnych na słodko oraz półmięsnych, które korzystniej smakowo komponują się z dodatkiem owoców?

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, iż dopuszcza powyższe.

Pytanie nr 11

Wykonawca zwraca się z prośbą o dopuszczenie planowania włoszczyzny mrożonej do wywarów mięsno-jarzynowych, gdyż nie odbiegają one wartością odżywczą w sposób istotny w porównaniu do warzyw świeżych, a wyróżniają się stabilnością mikrobiologiczną oraz zdecydowanie mniejszym odpadem.

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, iż dopuszcza włoszczyznę mrożoną do wywarów mięsno-jarzynowych.

Pytanie nr 12

Wykonawca zwraca się z prośbą o dopuszczenie planowania potraw z nasion roślin strączkowych również do kolacji. Pozwoli to zachować większe urozmaicenie jadłospisu w zakresie braku powtarzalności dań z tej samej kategorii w adekwatnych posiłkach, a także umożliwi umieszczenie tego typu potraw w jadłospisie ze względów produkcyjnych (czasochłonność przygotowania podyktowania specyfiką surowca, konieczność zastosowania procesu namaczania przed obróbką termiczną, wymóg umowy produkcji potraw w dniu dostawy do Zamawiającego).

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, iż pozostaje przy zapisach SWZ.

Pytanie nr 13

Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie również innych dodatków skrobiowych do zup mlecznych ponad wymienione w SWZ część III, pkt III, ppkt 25. (np. płatki pszenne, płatki kukurydziane) celem urozmaicenia żywienia?

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, iż dopuszcza stosowanie innych dodatków skrobiowych do zupy mlecznej.

Pytanie nr 14

Czy zamawiający dopuszcza dodatek owocowy zamiennie za dodatek warzywny do śniadania i kolacji?

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, iż dopuszcza powyższe.

Pytanie nr 15

Czy wymienione w SWZ część III, pkt IV pozycje podwieczorków dla oddziałów Pediatrycznych są propozycjami przykładowymi? Czy Wykonawca może zaplanować w ramach ww. posiłku np. sok warzywny, ciasto, kanapkę, budyń mleczny itp. w zakresie diet niemających przeciwwskazań ich podaży?

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, iż wymienione pozycje podwieczorków dla oddziałów Pediatrycznych są propozycjami przykładowymi z wyjątkiem diety ubogoresztkowej, diety łatwostrawnej zmielonej

i diety biegunkowej. Zamawiający dopuszcza w ramach podwieczorku np. sok warzywny, ciasto, kanapkę, budyń mleczny itp. w zakresie diet niemających przeciwwskazań ich podaży z wyjątkiem diety ubogoresztkowej, diety łatwostrawnej zmielonej i diety biegunkowej.

Pytanie nr 16

Wykonawca zwraca się z prośbą o modyfikację zapisu SWZ część III, pkt IV, ppkt 1 odnoszącego się do konieczności prowiantowania kaszy do II dania 2 razy w tygodniu. Ze względu na dodatki skrobiowe występujące również w zupach mlecznych nie jest możliwym zapewnienie urozmaicenia jadłospisu zgodnie z zaleceniami IŻŻ, a przy tym spełnienie zapisów umowy.

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, iż pozostaje przy zapisach SWZ.

Pytanie nr 17

Wykonawca zwraca się z prośbą o dopuszczenie planowania kaszy jako dodatku skrobiowego do II dania dla diety łatwo strawnej, gdyż zgodnie z aktualną literaturą kasze średnio- i drobnoziarniste należą do produktów rekomendowanych w tej diecie, urozmaicających żywienie.

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, iż pozostaje przy zapisach SWZ.

Pytanie nr 18

Wykonawca zwraca się z prośbą o dopuszczenie planowania warzyw krzyżowych w diecie łatwo strawnej, ponieważ zgodnie z aktualną literaturą produkty te są rekomendowane w ograniczonych ilościach.

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, iż pozostaje przy zapisach SWZ.

Pytanie nr 19

Wykonawca wnosi o wykreślenie z listy diet diety łatwo strawnej do żywienia przez zgłębnik lub przetokę. Wykonawca informuje, że tego typu dieta powinna być dostarczana w formie gotowej, przemysłowej, zgodnie z obowiązującymi standardami. Z uwagi na fakt, że zgodnie Zarządzeniem Nr 83/2011/DSOZ Prezesa Narodowego Funduszu Zdrowia z dnia 16 listopada 2011 r. w sprawie określenia warunków zawierania i realizacji umów w rodzaju świadczenia zdrowotne kontraktowane odrębnie oraz Standardów żywienia pozajelitowego i żywienia dojelitowego, pacjenci wymagający powyższych diet są objęci leczeniem żywieniowym, które jest świadczeniem zdrowotnym, mającym wyraźne uzasadnienie w stanie zdrowia pacjenta i nakierowane jest na poprawę zdrowia pacjenta. Takie żywienie powinno odbywać się pod nadzorem lekarza, przy użyciu żywności specjalnego przeznaczenia medycznego lub żywności o specjalnym składzie przeznaczoną do dietetycznego odżywiania pacjentów tzw. diet przemysłowych.

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, iż pozostaje przy zapisach SWZ.

Pytanie nr 20

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 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:

Zamawiający informuje, iż dopuszcza powyższe.

Pytanie nr 21

W związku z treścią projektu umowy, w którym Zamawiający zastrzegł, że: „Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia w okresie obowiązywania umowy mniejszych ilości posiłków niż określono w specyfikacji z uwzględnieniem minimalnej ilości posiłków określonej w specyfikacji na poziomie 10 % wnosimy o dokonanie zmiany przedmiotowego zapisu poprzez zwiększenie wskazanego progu minimalnego do poziomu 80%. Przy utrzymaniu niskiego poziomu gwarancji realizacji tj. 10%, Wykonawca zmuszony jest uwzględniać w kalkulacji oferty ryzyko niepełnego wykorzystania potencjału produkcyjnego oraz kosztów stałych. To z kolei prowadzi do zawyżenia ceny jednostkowej posiłku w celu zabezpieczenia rentowności usługi. Ustalenie wyższego minimalnego poziomu realizacji na poziomie 80% zmniejsza niepewność wykonawczą i pozwala Wykonawcy bardziej precyzyjnie zoptymalizować koszty operacyjne. W efekcie może to przyczynić się do złożenia oferty z niższą stawką jednostkową, co jest

korzystne dla Zamawiającego i zwiększa efektywność wydatkowania środków publicznych – zgodnie z zasadą efektywności z art. 17 ustawy Pzp.

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, iż pozostaje przy zapisach SWZ.

Pytanie nr 22

Czy Zamawiający planuje korzystać z programu dobry positek? Jeżeli tak to w jakiej formie ma się rozliczać.

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, iż program pilotażowy „Dobry positek w Szpitalu: obowiązuje do dnia 30.06.2025r, a umowa w przedmiotowym postępowaniu ma obowiązywać od dnia 01.07.2025r. Zamawiający nie posiada informacji czy program będzie kontynuowany.

Pytanie nr 23

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

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, iż szacunkowa wartość zamówienia przekracza progi unijne co skutkuje prowadzeniem zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie art. 132 ustawy Prawo zamówień publicznych.

Pytanie nr 24

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 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.

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, iż pozostaje przy zapisach SWZ.

Pytanie nr 25

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:

Zamawiający informuje, iż dopuszcza powyższe.

Pytanie nr 26

Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie w przypadku wykonywania zadań objętych przedmiotem zamówienia jeżeli wykonywanie tych zadań nie polega 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 informuje, iż dopuszcza powyższe.

Pytanie nr 27

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

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, iż nie jest w stanie przewidzieć powyższego.

Pytanie nr 28

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

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 bezspornie 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 skorzystania 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:

Zamawiający informuje, iż pozostaje przy zapisach SWZ.

Pytanie nr 29

Proszę o informację jaką kwotę przeznaczył Zamawiający na realizację tego zamówienia?

Odpowiedź:

Zamawiający informuje, iż zamieści kwotę przeznaczoną na realizację zamówienia zgodnie z dyspozycją art. 222 ust. 4 ustawy Prawo zamówień publicznych t.j.: „Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia na stronie prowadzonego postępowania informację o kwocie jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia”. W związku z powyższym Proszę o śledzenie komunikatów zamieszczanych na Platformie zakupowej Zamawiającego.

Zamawiający
z up. DYREKTORA
Kierownik Działu Zamówień Publicznych
Adam Strzyżewski