

**DO WSZYSTKICH WYKONAWCÓW ZAINTERESOWANYCH UDZIAŁEM
W POSTĘPOWANIU PRZETARGOWYM**

**dot. postępowania na zadanie pn.:
„Usługa cateringu – żywienie pacjentów SP ZOZ MSWiA w Opolu”**

Zgodnie z art. 135 ustawy prawo zamówień publicznych z dnia 11 września 2020 roku Zamawiający wyjaśnia zapisy specyfikacji istotnych warunków zamówienia do przedmiotowego postępowania przetargowego:

Dotyczy wzoru umowy par 2 ust

Prosimy o zestawienie wydanych posiłków w ostatnich 12 miesiącach z podziałem na pacjentów

diabetologicznych, zgodnie z poniższą tabelą:

Rok 2023	śniadanie	obiad	kolacja
miesiąc			
styczeń	973	1182	1095
luty	771	976	886
marzec	987	1174	1095
kwiecień	898	1034	971
maj	942	1123	1049
czerwiec	766	954	870
lipiec	779	963	897
sierpień	878	1078	999
wrzesień	762	946	894
październik	879	1062	1007
listopad	880	1005	954
grudzień	732	801	758

pacjenci diabetologiczni						
Rok 2023	Diab. Śniad.	II śniad.	Diab. Obiad	Diab. Podwiecz.	Diab. Kolacji	II kolacja
miesiąc						
styczeń	577	577	656	633	633	633
luty	656	656	737	708	708	
marzec	694	694	764	745	745	745
kwiecień	627	627	679	651	651	651
maj	743	743	777	746	746	746
czerwiec	627	627	686	653	653	653
lipiec	591	591	632	594	594	594
sierpień	605	605	641	627	627	627
wrzesień	619	619	665	640	640	640
październik	649	649	707	665	665	665

listopad	642	642	671	653	653	653
grudzień	504	504	527	512	512	512

Dotyczy wzoru umowy ust 6 pkt 1

Prosimy o dodanie zapisu, iż Zamawiający powiadomi Wykonawcę o planowanej kontroli mailowo bądź telefonicznie 24h przed planowaną kontrolą.

Zamawiający dokona modyfikacji jak wyżej.

Dotyczy wzoru umowy ust 9

Zgodnie ze wzorem umowy, Zamawiający przewiduje kary umowne za nienależyte wykonywanie usługi.

Czy Zamawiający, po analizie poniższych argumentów Wykonawcy, zmodyfikuje wysokość kar umownych? Wykonawca wnosi o zmianę o 50% wysokości kar, zastrzeżonych przez Zamawiającego. W doktrynie prawa zamówień publicznych oraz w aktualnym orzecznictwie Krajowej Izby Odwoławczej przy Prezesie Urzędu Zamówień Publicznych 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 (Dz.U. 2019 poz. 2019 z późn. zm.), 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 z dnia 23 sierpnia 2007 r. sygn. akt: UZP/ZO/0-1030/07. Zważyć bowiem należy, że kara umowna (odszkodowanie umowne) ze swojej istoty ma charakter wyłącznie odszkodowawczy i kompensacyjny, a nie zaś prewencyjny. Ustalenie przez Zamawiającego zbyt wygórowanych kar umownych dla wykonawców stanowi zatem bezspornie rażące naruszenie prawa w zakresie równości stron umowy, co w konsekwencji prowadzi do sprzeczności celu takiej umowy z zasadami współżycia społecznego i skutkować winno bezwzględną nieważnością czynności prawnej na podstawie przepisu art. 3531 k.c. w związku z art. 58 § 1 k.c.

Zgodnie z SWZ.

Dotyczy SWZ pkt IV OPZ

Prosimy o potwierdzenie, iż wyposażenie w zastawę stołową oraz sztucce jest po stronie Zamawiającego.

Tak.

Dotyczy SWZ pkt IV OPZ

Prosimy o zgodę na odbiór pojemników dostarczonych wraz ze śniadaniem i II śniadaniem podczas dostawy obiadu, podwieczorku, kolacji i II kolacji.

Zamawiający dopuszcza jak wyżej.

Dotyczy SWZ pkt IV OPZ

Prosimy o zgodę na odbiór pojemników dostarczonych wraz z obiadem, podwieczorkiem, kolacją i II kolacją podczas dostawy śniadania oraz II śniadania.

Zamawiający dopuszcza jak wyżej.

Dotyczy SWZ pkt IV OPZ

Czy Zamawiający wyrazi zgodę na wysyłanie jadłospisów 14-dniowych zamiast jadłospisów dekadowych? Jadłospisy układane w dwutygodniowych cyklach pozwolą na lepszą kontrolę planowanych posiłków i uniknięcie powtórzeń.

Zamawiający dopuszcza jak wyżej.

Dotyczy SWZ pkt IV OPZ

Wykonawca prosi o dopisanie w OPZ w pkt 7. "Telefoniczne korekty ilości wyżywienia do obiadu zgłasza się rano do godz. 9.30".

Zamawiający dokona modyfikacji.

Dotyczy SWZ pkt IV OPZ

Czy Zamawiający wyrazi zgodę na wykorzystanie produktów gotowych np. pierogów w szczególności dla diet specjalnych np. diety wegetariańskiej? Pozwoli to na większe urozmaicenie diet indywidualnych.

Zamawiający dopuszcza jak wyżej.

Dotyczy wzoru umowy ust 9

Procedura nakładania kar umownych według postanowień umowy winna uwzględniać następujące etapy:

- zgłoszenie Wykonawcy zastrzeżeń przez Zamawiającego winno następować w ramach postępowania reklamacyjnego niezwłocznie od momentu stwierdzenia przypadków niewykonania lub nienależytego wykonania umowy,

- brak niezwłocznego usunięcia przez Wykonawcę stwierdzonych przypadków niewykonania lub

nienależytego wykonania umowy winien być stwierdzany w formie protokołu reklamacyjnego przez komisję z udziałem przedstawicieli Zamawiającego Wykonawcy niezwłocznie od momentu stwierdzenia zastrzeżeń, w którym zostanie określony precyzyjnie zakres naruszenia oraz wnioski pokontrolne,

- dopiero po spełnieniu powyższego winno aktualizować się uprawnienie Zamawiającego do nałożenia kary umownej.

Zgodnie z SWZ.

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.

Tak.

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie margaryny miękkiej kubkowej celem ograniczenia podaży cholesterolu i tym samym profilaktyki chorób sercowo-naczyniowych? Na podstawie aktualnej literatury „Zasady Prawidłowego Żywienia Chorych w Szpitalach” pod redakcją prof. Jarosława Jarosza „masło nie jest produktem, preferowanym w żywieniu racjonalnym ze względu na zawartość nasyconych kwasów tłuszczowych”.

Zamawiający dopuszcza zmiany jedynie na margaryny miękkie bez zawartości oleju palmowego i kokosowego.

Prosimy o potwierdzenie, że za pomiary eklektyczne w pomieszczeniach przekazanych do użytkowania Wykonawcy w toku realizacji przedmiotowej usługi odpowiada Zamawiający?

Zamawiający nie rozumie pytania.

Prosimy o informację, czy Zamawiający akceptuje wystawienie przez wykonawcę ustrukturyzowanych faktur korygujących oraz innych ustrukturyzowanych dokumentów elektronicznych, dotyczących wykonania umowy o przedmiotowe zamówienie publiczne oraz przesłanie tychże dokumentów za pośrednictwem Platformy Elektronicznego Fakturowania <https://www.brokerinfinite.efaktura.pl>

Zamawiający nie akceptuje jak wyżej.

Czy Zamawiający planuje w trakcie trwania kontraktu remontów, które skutkowałyby zmniejszeniem liczby żywionych o 10% i więcej? Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjację ceny?

Na dzień dzisiejszy Zamawiający nie planuje remontów.

Czy są jakiegokolwiek inne koszty nie ujęte w SWZ, a którymi będzie obciążany Wykonawca?

Zgodnie z SWZ.

Czy Zamawiający odstąpi od kary za spóźnienie, jeżeli będzie ono spowodowane przyczynami niezależnymi od Wykonawcy, których nie mógł on przewidzieć i nie miał na nie wpływu?

Zgodnie z SWZ.

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

Zgodnie z SWZ.

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

Zgodnie z systemem HACCP wymagane zakresy temperatur nie mogą ulec zmianie.

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%.

Zgodnie z SWZ.

Czy Wykonawca ma uwzględniać w kalkulacji/ cenie ofertowej minimalne wynagrodzenie za pracę, ustalane na podstawie ustawy z 10 października 2002 roku o minimalnym wynagrodzeniu za pracę, zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej na rok 2024 ?

Czy jednak Wykonawca ma kalkulować ofertę uwzględniając minimalne wynagrodzenie na dzień składania ofert a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie wykonawcy począwszy od lipca 2024r., która to waloryzacja będzie obejmowała minimalne wynagrodzenie zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej na rok 2024?

Kalkulacja ceny ofertowej należy do Wykonawcy.

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu zgodnie z SWZ, rozdział VII ust. 2 pkt 2) ppkt 2.1.3 Wykonawca powinien posiadać certyfikat ISO 22000 w zakresie żywienia szpitalnego na kuchnię z której realizowana będzie usługa, wystawiony przez jednostkę akredytowaną?

W SWZ nie ma zapisu odnośnie ISO 22000.

Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kar umownych o których mowa w §9 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.

Zgodnie z SWZ.

Jaką kwotę przeznaczył Zamawiający na realizację tego zamówienia?

Zgodnie z art. 222 ust. 4 ustawy Prawo zamówień publicznych zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia na witrynie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

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.

Taki zapis jest w umowie paragraf 8 ust. 7.

Prosimy o korektę numeracji załączników- zgodnie z SWZ formularz ofertowy stanowi załącznik nr 7 do SWZ, natomiast zamawiający nadał mu numer „załącznik nr 6”

Zamawiający dokona korekty.

Czy Zamawiający przystąpił do programu Dobry Posiłek, jeśli tak to czy okresie do 30.06.2024 przewiduje zmieniony zakres jadłospisowy oraz cenę dla Pacjentów objętych programem ?

Zamawiający dołącza do SWZ załącznik nr 4 do umowy – program pilotażowy Dobry Posiłek.

W przypadku gdy Zamawiający przystąpił do programu „Dobry posiłek” oraz po 30.06.2024 przewiduje zmieniony zakres jadłospisowy oraz cenę dla Pacjentów objętych programem, wnosimy o modyfikacje formularza ofertowego oraz rozdzielanie cen w czasie obowiązywania programu „Dobry posiłek” oraz po zakończeniu obowiązywania programu.

Zamawiający dokona modyfikacji formularza ofertowego.

Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że w ramach kryterium jakości certyfikat gotowego produktu, Wykonawca w celu uzyskania punktów, powinien dołączyć do oferty certyfikaty gotowego produktu, na podstawie których Zamawiający dokona oceny ofert.

Tak, Zamawiający żąda przedstawienia przedmiotowych środków dowodowych razem z ofertą. Zamawiający dokona modyfikacji w tej kwestii w SWZ.

W związku z zapisem w projekcie umowy o rozliczeniu przedmiotu zamówienia za poszczególne posiłki:

§ 2

2. Wykonawcy należy się wynagrodzenie tylko i wyłącznie za posiłki faktycznie dostarczone Kupującemu.

prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że w formularzu ofertowym- załączniku nr 7 do SWZ, Wykonawca powinien zastosować podział % stawki za osobodzień:

-dla diety 3-posiłkowej śniadanie-obiad-kolacja następująco: 30%- 50%- 20%

-dla diety 6-posiłkowej śniadanie- II śniadanie- obiad- podwieczorek -kolacja- II kolacja następująco: 25% - 5%- 40% - 5%- 20% -5%

Zgodnie z SWZ.

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 półmięsy, 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.

Zamawiający dopuszcza jak wyżej.

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 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.

Nie.

Wykonawca prosi o sprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach dekadowych przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia. Sugerujemy aby jadłospis zawierał diety podstawową, lekkostrawną i cukrzycową, z tego względu, że reszta diet stanowią modyfikacje diety lekkostrawnej lub, w przypadku diet typu kleikowa, płynna, należą do diet нефизиologicznych, nie są bilansowane codziennie, a w wielu przypadkach oparte są na schemacie.

Diety najczęściej stosowane tj. dieta podstawowa (1), dieta łatwostrawna (2), dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (6).

Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że jadłospis dekadowy nie otrzyma akceptacji Zamawiającego gdy będzie niezgodny z zaleceniami IŻŻ i zapisami SIWZ ?

Tak.

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?

Tak.

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.?

Tak.

Czy Zamawiający wymaga planowania codziennie zup mlecznych?

Tak.

Czy Zamawiający wyraża zgodę na produkty typu kisiel, budyń itp. przygotowanych na bazie gotowego półproduktu, który do pacjenta trafia już w formie ugotowanej?

Zamawiający dopuszcza jak wyżej.

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

Dopuszcza się rezygnację z potraw takich jak pasty galaretki w okresie letnim (czerwiec-wrzesień).

Czy Zamawiający wyraża zgodę na planowanie margaryny miękkiej kubkowej. Planowanie masła do śniadania i kolacji uniemożliwia realizowania norm dotyczących nasyconych kwasów tłuszczowych, tj. 10% wartości energetycznej, z tego względu nieodzownym jest zastosowanie produktu typu margaryna miękka kubkowa.

Dopuszcza się zmiany jedynie na margaryny miękkie bez zawartości oleju palmowego oraz kokosowego.

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?

Tak.

Czy Zamawiający dopuszcza planowanie kawy z mlekiem do kolacji?

Tak.

Czy Zamawiający wymaga planowania cukru w saszetkach z możliwością dosłodzenia na śniadanie i kolację?

Nie, dopuszczalny jest cukier w opakowaniach 1kg.

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

Nie.

Czy Zamawiający dobrze rozumie, iż *Załączniku nr 2 do SWZ Przykładowe schematy cukrzycowe* są przykładowymi jadłospisami? Czy Zamawiający dopuszcza wprowadzenie innych propozycji posiłków dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów?

Tak, zgodnie z zasadami żywienia dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów tj. zastosowanie odpowiedniej obróbki cieplnej oraz wybór produktów o niskim indeksie glikemicznym.

Czy Zamawiający wyraża zgodę na planowanie zup obiadowych z dodatkiem makaronu/ryżu/kasz dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów?

Tak, zgodnie z zasadami żywienia dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.

Prosimy o doprecyzowanie gramatury dodatków warzywnych do obiadu dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów. Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż warzywa gotowane oraz surowe powinny być planowane po 100 g ?

Zgodnie z SWZ.

wz. Dyrektora
SP ZOZ MSWiA w Opolu
lek. med. Jacek Kłóś

