

 **SAMODZIELNY PUBLICZNY ZAKŁAD OPIEKI ZDROWOTNEJ NR 1**

**W BEŁŻYCACH**

24-200 Bełżyce, ul. Przemysłowa 44

**NIP:** 713-28-46-648, **Regon:** 432710721, **Numer KRS:** 0000208113

Bank Spółdzielczy w Nałęczowie, Filia w Bełżycach 96 8733 0009 0015 3113 2000 0010

Bełżyce, dn. 17.07.2023r.

Numer postępowania: ZP/U-Ż/26/2023

Tryb: Podstawowy art. 275 pkt. 1

Dotyczy postępowania pn.: „**Świadczenie usług w zakresie żywienia pacjentów hospitalizowanych w Szpitalu Powiatowym Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej Nr 1 w Bełżycach”.**

 Zamawiający działając na podstawie art. 284 ust. 6 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2022 r., poz. 1710 ze zmianami), przekazuje treść zapytań do SWZ wraz z udzielonymi odpowiedziami.

1. Czy Zamawiający uwzględnienia obecnie funkcjonujące w żywieniu zbiorowym zalecenia Instytutu Żywności i Żywienia opisanych 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.

**Odpowiedź: TAK.**

1. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie mleka w proszku, szczególnie w okresie letnim. Produkt ten jest bezpieczniejszy pod względem mikrobiologicznym.

**Odpowiedź: TAK.**

1. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie margaryny miękkiej kubkowej celem ograniczenia podaży cholesterolu i tym samym profilaktyki chorób sercowo-naczyniowych?

**Odpowiedź: TAK, Zamawiający dopuszcza planowanie margaryny miękkiej, z wyjątkiem Oddziału Dziecięcego, gdzie planowane jest masło.**

1. Czy Zamawiający wymaga planowania codziennie zup mlecznych?

**Odpowiedź: TAK, zupy mleczne planowane są na śniadanie dla stosowanych diet.**

1. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wymaga by wartość energetyczna była zgodna ze wskazaniami IŻŻ dla żywienia w szpitalach na poziomie 2000kcal dla diet: podstawowej, łatwostrawnej oraz ich modyfikacji?

**Odpowiedź: TAK.**

1. Czy Zamawiający potwierdza, że wymaga na podstawie IŻŻ oraz Norm Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowanie pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku, by diety dla dzieci, młodzieży i dorosłych zawierały węglowodanów 45-65%, białka 10-20%, tłuszczów 30%, a w przypadku dzieci 1-3 lat węglowodanów 45-65%, białka 10-20%, tłuszczów 35%?

**Odpowiedź: TAK.**

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

**Odpowiedź: TAK, zgodnie z SWZ dania półmięsne planowane mają być 3 razy w dekadzie.**

1. Czy Zamawiający wymaga do dań półmięsnych typu gołąbki, łazanki, kaszotto, risotto i inne zawierające w swoim składzie zarówno białko zwierzęce, węglowodany jak i warzywa dodatkowo dodatku warzywnego?

**Odpowiedź: TAK, dodatek warzywny jest obowiązkowy**.

1. 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 umożliwia 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 dopuszcza takiej możliwości.**

1. Wykonawca wnosi o wykreślenie z Załącznika nr 1 do SWZ Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia na rok 2023 , pkt 5. Struktura diet, sonda /(sonda wysokobiałkowa)/ wzmocniona, inne. Z uwagi na fakt, że zgodnie z *Zarządzeniem nr 167/2019/DSOZ Prezesa Narodowego Funduszy Zdrowia z dnia 29 listopada 2019 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 stosuje diety przemysłowe w uzasadnionych przypadkach, ale przed zakwalifikowaniem pacjenta do żywienia przemysłowego stosowany jest pokarm do sondy sporządzany w kuchni. Wymienione w pytaniu Zarządzenie dotyczy żywienia w warunkach domowych, a nie szpitalnych/zakładowych. Wobec powyższego Zamawiający pozostawia zapis bez zmian.**

1. Wymóg planowania wędlin nie mniej niż 80% mięsa nie wynika z zaleceń IŻŻ oraz wszelkiej literatury naukowej, produkty spożywcze mają być wolne od glutaminianu sodu oraz innych określonych  w rozporządzeniu 1169/2011 wzmacniaczy smakowych i to jesteśmy w stanie zrealizować bez wymogu określenia zawartości mięsa. Dodatkowo, wędlin o tak konkretnie sprecyzowanej ilości mięsa jest niewiele w związku z czym istnieje ryzyko ich braku urozmaicenia. Wnosimy o eliminacje zapisu.

**Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na eliminację zapisu.**

1. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wymaga by rozkład kaloryczności posiłków w dietach był zgodny z IŻŻ i przy trzech posiłkach powinien wyglądać następująco : śniadanie 30-35 %; obiad 35-40 % ; kolacja 25- 30 % ?

**Odpowiedź: TAK.**

1. Wnosimy o eliminacje zapisu w Załączniku nr 1 do SWZ Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia na rok 2022 , pkt 17., aby zupy miały 40-45% warzyw do 55-60% bulionu. Zapis jest zbędny zwłaszcza, że Zamawiający wymaga aby posiłki były przygotowywane według norm zalecanych przezInstytut Żywności i Żywienia, dodatkowo receptury dań przyrządzanych przez Wykonawcę są ściśle określone i opracowane przez Głównego Technologa w taki sposób aby spełniamy wymogi oraz zalecenia IŻŻ.

**Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na eliminację zapisu.**

1. Wykonawca zwraca się o Załącznika nr 1 do SWZ Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia na rok 2022 , pkt 29., modyfikacje i podanie dopuszczalnych odchyleń (w %) od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych np. dwutygodniowych. Zwyczajowo stosowane jest odchylenie +/- 10%.

**Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę na zmianę zapisu: odchylenie +/- 10%.**

1. Zamawiający wymaga na podstawie Załącznika nr 1 do SWZ Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia na rok 2022 , pkt 23., uwzględniać zwyczaje żywieniowe regionu – Lubelszczyzny. Wnosimy o doprecyzowanie jakie potrawy Zamawiający ma na myśli i czy zapis dotyczy diety podstawowej.

**Odpowiedź: Zapis dotyczy wszystkich diet, również podstawowej. Zapis ma na celu eliminację niekonwencjonalnych, nietradycyjnych połączeń produktów proponowanych często w jadłospisach; typu jajko gotowane na twardo z ziemniakami i marchewką gotowaną na obiad.**

1. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Wykonawca będzie uwzględniał uwagi Zamawiającego względem proponowanego jadłospisu w przypadku, gdy jadłospis będzie niezgodny z zapisami umowy lub nie będą przestrzegane zalecenia IŻŻ?

**Odpowiedź: Tak oraz uwagi dotyczące powtarzalności produktów w posiłkach tego samego dnia lub w dniach sąsiadujących, różnorodności, urozmaicenia i estetyki potraw na talerzu.**

1. 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 półmięsny, 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. Ponadto, żaden z przepisów dotyczących żywienie zbiorowego nie nakłada obowiązku układania jadłospisów na 10 dni.

**Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę.**

1. Na podstawie Załącznika nr 1 do SWZ Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia na rok 2022 , pkt 21., zapis wymaga planowania potraw tradycyjnych na święta Bożego Narodzenia, Św. Wielkanocnych (w tym wyroby cukiernicze). Wymóg dotyczy wszystkich diet czy tylko diety podstawowej? Ze wzg. na to iż przeciwwskazania dotyczące niektórych produktów w poszczególnych dietach mogą stanowić utrudnienia w realizacji tego zapisu, Wykonawca prosi o zmianę zapisu na taki aby realizacja żywienia dietetycznego, które jest częścią leczenia były ponad światopoglądowe i religijne wymagania i przypadkach , w których nie ma możliwości lub jest trudność zachowania postów potrawy czy produkty mięsne nie dyskwalifikowały jadłospisów w dla konkretnych diet.

**Odpowiedź: Wymóg dotyczy wszystkich diet. Zapis do doprecyzowania w trakcie realizacji usługi.**

1. Czy Zamawiający wymaga planowania dodatku warzywnego lub owocowego do śniadania i kolacji?

**Odpowiedź: TAK.**

1. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że diety mają być 3-posiłkowe poza dietą cukrzycową?

**Odpowiedź: Zgodnie z SWZ, czwarty posiłek w postaci podwieczorku jest wymagany dla pacjentów ZPO, dzieci i położnic oraz cukrzyków na insulinie.**

1. Na podstawie Załącznika nr 1 do SWZ Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia na rok 2022, pkt 11., Wykonawca słusznie interpretuje, że wszyscy pacjenci (czyli wszystkie diety) mają mieć prócz śniadania, obiadu i kolacji, czwarty posiłek, czyli podwieczorek? Według literatury naukowej nie ma wymogu ani zasadności uwzględniania czwartego posiłku w dietach poza cukrzycową, dziećmi i matek karmiących, ważne by były one bilansowane zgodnie z zaleceniami IŻŻ, co jest możliwe przy zachowaniu 3 posiłków dziennie.

**Odpowiedź: Jak wyżej.**

1. 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.

**Odpowiedź: Zgodnie z art. 95 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 z późn. zm.). Zamawiający określa w ogłoszeniu o zamówieniu lub dokumentach zamówienia na usługi lub roboty budowlane 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 (Dz. U. z 2020 r. poz. 1320). W niniejszym postępowaniu Zamawiający wypełnił wskazany obowiązek w związku z czym Zamawiający utrzymuje dotychczasowe postanowienia.**

**W wyjątkowych sytuacjach, wymienionych powyżej, dopuszczamy zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie.**

1. Zgodnie art. 436 ust. 3 Zamawiający ustanowił maksymalną wysokość kar umownych na poziomie aż 20% 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.

**Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody na powyższe. 20% to górna granica odpowiedzialności Wykonawcy, a nie kara za nieprawidłową realizację.**

1. Zwracamy się z wnioskiem o wprowadzenie w wzorze umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia.” Należy zauważyć, że w przypadku umów długoterminowych 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. Mając na względzie dynamikę życia gospodarczego, czyli pojawianie się nowych technologii wykonywania zamówień, czy też nowych środków, może po kilku latach dojść do sytuacji, gdy jedna ze stron w tym również zamawiający będzie chciał skorzystać z jednostronnego uprawnienia do zakończenia umowy przed upływem jej obowiązywania. Obowiązujące przepisy ustawy prawo zamówień publicznych nie zawierają w tym zakresie żadnych zakazów.

**Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody, umowa nie jest długoterminowa, lecz na okres 1 roku.**

1. Zamawiający w §2 art. 1 pkt 28 wzoru umowy wymaga przedłożenia do wglądu na każde żądanie Zamawiającego dokumentów wszystkich zatrudnionych przez Wykonawcę̨ pracowników tj.:

b) aktualnych zaświadczeń́ o zaszczepieniu przeciwko WZW typu B,

Takie żądanie nie ma podstaw prawnych aby wymagać od Wykonawcy, by kierował pracowników na szczepienia.. Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia i Opieki Zdrowotnej z dnia 30 maja 1996 r. w sprawie przeprowadzania badań lekarskich pracowników, zakresu profilaktycznej opieki zdrowotnej nad pracownikami oraz orzeczeń lekarskich wydawanych do celów przewidzianych w Kodeksie pracy(nie ma obowiązku takich szczepień dla osób zatrudnionych przy produkcji posiłków.). Ponadto zgodnie z przepisami RODO - uprzejmie zaznaczamy iż, wynik badań pracowników, jak i szczepienia pracownicze są danymi wrażliwymi, objętymi tajemnicą, a takie dane objęte są ochroną. Wnosimy więc o wykreślenie tego zapisu.

**Odpowiedź: Zamawiający ma prawo opisać swoje potrzeby w taki sposób, aby przedmiot zamówienia spełniał jego wymagania i zaspakajał potrzeby (tak: wyrok KIO z dnia 17 stycznia 2008 r., sygn. akt KIO/UZP 80/07).**

**Ponadto, zgodnie z § 2 pkt 12 w zw. z § 3 pkt 12 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 18 sierpnia 2011 r. w sprawie obowiązkowych szczepień ochronnych (Dz. U. z 2018 poz. 753 ze zm.) szczepienie przeciwko chorobie zakaźnej WZW typu B jest objęte obowiązkiem szczepień ochronnych.**

**Nadto, zgodnie z § 2 ust. 1 pkt 1 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 12 maja 2022 r. w sprawie ogłoszenia na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej stanu zagrożenia epidemicznego (Dz. U. z 2022 poz. 1028) osoby wykonujące czynności zawodowe w podmiotach leczniczych inne niż wykonywanie zawodu medycznego również podlegają obowiązkowi szczepień przeciwko COVID – 19.**

**Zamawiający wskazuje, że Wykonawca jako pracodawca na podstawie art. 221 § 4 w zw. z art. 221 § 1 i 3 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy (Dz. U. 2022 poz. 1510 ze zm.)  ma prawo żądania podania innych danych osobowych, gdy jest to niezbędne do zrealizowania uprawnienia lub spełnienia obowiązku wynikającego z przepisu prawa.**

**Tym samym, przetwarzanie danych o szczepieniu jest zgodne z prawem na podstawie art. 6 ust. 1 pkt c) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego I Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz.U.UE.L.2016.119.1).**

**Wobec powyższego, Zamawiający utrzymuje dotychczasowe postanowienia.**

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

**Odpowiedź: Informacja o kwocie jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia opublikowana zostanie na stronie internetowej prowadzonego postępowania najpóźniej przed otwarciem ofert.**

1. Proszę o podanie faktycznych ilości żywionych pacjentów z podziałem na miesiące w okresie od czerwca 2022 do czerwca 2023.

**Odpowiedź:**

2022

czerwiec 2501

lipiec 2374

sierpień 2435

wrzesień 2309

październik 2758

listopad 3023

grudzień 3129

2023

styczeń 3179

luty 2902

marzec 3113

kwiecień 2766

maj 2997

czerwiec 2908

1. Prosimy Zamawiającego o doprecyzowanie kryterium oceny ofert dot. doświadczenia wykonawcy. W rozdz. 17 pkt. 17.3 Zamawiający określił kryterium jako deklaracja, że Wykonawca posiada dłuższe doświadczenie niż minimalne. W żadnym rozdziale SWZ jednak nie ma wymogu dot. okresu świadczenia usług. Prosimy więc o wyjaśnienie, czy doszło do omyłki pisarskiej i Zamawiający miał na myśli „Wykonawca zadeklaruje, że posiada większe doświadczenie niż minimalne”, czyli złoży dodatkowe referencje- ponad jedną wymaganą jako warunek udziału w postępowaniu.

**Odpowiedź: Zamawiający potwierdza, zatem Rozdział 17, pkt. 17.3. otrzymuje brzmienie: „W przypadku, gdy Wykonawca zadeklaruje, że posiada większe doświadczenie niż minimalne wskazane w warunku udziału w postępowaniu w punkcie 6.1.4 ppkt 1. „**

1. Proszę o udzielenie informacji czy Wykonawca dobrze rozumie, iż Zamawiający wymaga osoby do dystrybucji posiłków? Wykonawca musi wliczyć koszty zatrudnionych pracowników w cenę posiłku. Jeśli tak, to czy Zamawiający udostępni pomieszczenie do przebierania się pracownika wyznaczonego do dystrybucji posiłków w celu zmiany odzieży i przygotowania się do pracy?

**Odpowiedź: TAK.**

1. Proszę o udzielenie informacji za jakie czynności będzie odpowiadała osoba odpowiadająca za dystrybucję posiłków wraz z pracownikiem Zamawiającego.

**Odpowiedź: Pracownik Wykonawcy po uprzednim rozdzieleniu posiłków na wózki oddziałowe transportuje wózki do kuchenek oddziałowych na oddziałach oraz porcjuje posiłki na naczynia przygotowane przez pracownika Zamawiającego. Następnie pracownik Zamawiającego podaje posiłki pacjentom.**

1. Proszę o udzielenie informacji czy zamawiający planuje remonty oddziałów, likwidację lub otwieranie nowych oddziałów wobec czego zmieni się ilość prowiantowanych pacjentów w szpitalu.

**Odpowiedź: Nie.**

1. Proszę o udzielenie informacji czy zamawiający wyrazi zgodę na zmianę godzin zamawiana posiłków na 6.00, ponieważ poranne przyjęcia są zgłaszane do godziny 6.45, a posiłki mają być wydawane w godzinach 7.00-8.00. Wykonawca musi mieć czas na korektę zamówienia, zapakowanie i dowiezienie, co nie jest możliwe w ciągu 15minut.

**Odpowiedź: Zamawiający nie wyrazi zgody na zmianę.**

1. Proszę o udzielenie informacji czy zamawiający wyrazi zgodę na dostarczenie kolacji razem z obiadem?

**Odpowiedź: Zamawiający nie wyrazi zgody na zmianę.**

Zamawiający informuje, że powyższe pytania oraz odpowiedzi stają się integralną częścią SWZ i będą wiążące przy składaniu ofert.