

Załącznik nr 4a do SWZ

SZCZEGÓŁOWY OPIS I ZAKRES PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DLA CZĘŚCI 1

Przygotowanie i dostawa ciepłego posiłku dla uczestników/uczestniczek Gminnego Klubu Seniora w Trzcianie

Nr sprawy: GOPS.26.38.2024

Dostawa wyżywienia (dalej: dostawa lub usługa), polegająca na przygotowaniu i dostawie ciepłego posiłku, dla uczestników/uczestniczek Gminnego Klubu Seniora w Trzcianie, na zajęcia prowadzone w Gminnym Klubie Seniora w Trzcianie – 36-071 Trzciana 193c w okresie od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r.

I. Założenia dotyczące świadczenia usługi:

1. Odbiorcami usługi będą osoby (mężczyźni i/lub kobiety), które:
 - a. ukończyły 60 rok życia,
 - b. ze względu na wiek lub stan zdrowia lub niepełnosprawność wymagają opieki lub wsparcia w związku z niemożnością samodzielnego wykonywania co najmniej jednej z podstawowych czynności dnia codziennego,
 - c. zamieszkują w rozumieniu Kodeksu Cywilnego, na terenie gminy Świlcza (województwo podkarpackie).
2. Usługa w założeniu
 - a. obejmuje przygotowanie i dostawę ciepłego posiłku i dodatku, tj.:
 - o w ilościach
 - w założeniu : od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r., dla 40 osób x 250 dni = 10 000 porcji
 - o zupa z wkładką mięsną lub drugie danie dostarczane na przemienne, co drugi dzień wraz z dodatkiem - co należy rozumieć, że w jeden dzień winna być dostarczona zupa z wkładką mięsną oraz dodatek, w drugi dzień drugie danie oraz dodatek, i tak naprzemiennie przez cały okres trwania przedmiotu zamówienia - usługa będzie realizowana średnio 20 dni w miesiącu
 - b. realizowana/świadczona będzie od poniedziałku do piątku (w uzasadnionych przypadkach na weekendach) w godzinach od 11.00 do 11.30, tak aby przygotowywanie do spożywania i późniejsza konsumpcja przez uczestników/uczestniczki była możliwa od 12:00 do 13:00

W/w założenia mogą ulec zmianie:

- ilości dni - z uwagi na ilość dni roboczych przypadających na dany miesiąc realizacji przedmiotu zamówienia,
- godziny dostawy - z uwagi na nieprzewidziane okoliczności lub indywidualne potrzeby uczestniczek/uczestników Gminnego Klubu Seniora w Trzcianie lub z powodu innych uzasadnionych merytorycznie przyczyn,
- ilość posiłków - liczba wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji uczestników, tj. ilości uczestników biorących udział w zajęciach w danym dniu - w tym zakresie:
 - o Wykonawca wspólnie z Zamawiającym będzie ustalał ilość posiłków na dany dzień, przynajmniej z jednodniowym wyprzedzeniem z zastrzeżeniem, że

- ustalenia te, mogą zostać zmienione przez Zamawiającego najpóźniej do godziny 9:00 w danym dniu,
- usługa rozliczana będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ceny brutto posiłku dla jednego uczestnika obecnego w danym dniu (korzystającego z usługi) - z tytułu wykorzystania mniejszej ilości posiłków, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia - Wykonawca wspólnie z Zamawiającym na etapie realizacji przedmiotu zamówienia ustali/wypracuje procedurę/dokumenty potwierdzania/potwierdzające wykonania/wykonanie usługi w dany dzień, która to stanowić będzie podstawę do rozliczeń.
3. Zamawiający wymaga, aby zawartość/ilość na jednego konsumenta (jedna zupa/jedno drugie danie), obejmowała (nie mniej niż):
- pojemność zupy: 400 ml wraz z dodatkiem mięsa/przyrządzane na mięsie z dodatkiem 4 kromek chleba (120 g) lub jedna bułka, bagietka (120 g) - 4 chleby 3,6 kg na 30 osób
 - waga drugiego dania - obliczona zgodnie z poniższą metodyką:
 - metodyka nr 1:
 - ✓ komponent nr 1: 170 g (np. ziemniaki, ryż, kasza itp.) oraz
 - ✓ komponent nr 2: mięso lub ryba - 150 g oraz
 - ✓ komponent nr 3: 130 g warzywa/surówki
 - metodyka nr 2 - dania bezmięsne i jarskie 450g:
 - ✓ pierogi lub
 - ✓ naleśniki lub
 - ✓ gołąbki
 - ✓ inne spełniające niniejsze wymagania
 - metodyka nr 3 - dania mięsne 450 g:
 - ✓ fasolka po bretońsku lub
 - ✓ rolada (np. śląska) lub
 - ✓ kaszotto (np. z kurczakiem) lub
 - ✓ bigos lub
 - ✓ placki po węgiersku
 - ✓ inne spełniające niniejsze wymagania
 - metodyka nr 4 - dania z makaronem 450 g:
 - ✓ Tagliatelle lub
 - ✓ Canneloni lub
 - ✓ Spaghetti lub
 - ✓ Pene lub
 - ✓ inne spełniające niniejsze wymagania
- metodyka nr 4 - dodatki do dania
- ✓ produkty mleczne np. jogurt naturalny z owocami/musli/bakaliami/nasionami - jagody goja/chia, jogurt owocowy, kefir, maślanka, mleko (nie mniej niż 400 ml na osobę),
 - ✓ pieczywo - bułka chałka (80 g na osobę), drożdżówka 1 szt. na osobę, rogaliki z dżemem lub czekolada lub makiem lub serem (1 szt. na osobę),
 - ✓ kanapki - pieczywo (80 g na osobę) z różnymi dodatkami np. masło, wędlina, ser żółty, serek do smarowania, ser biały z warzywami - rzodkiewką,
 - ✓ gofry (90 g na osobę) 2 szt.

Zamawiający przedstawia dodatkowo przykładowe zestawy obiadowe, które w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia wspólnie z Wykonawcą będą akceptowane w celu ich realizacji z założeniem, że zupa posiadać będzie pojemność 400ml, drugie danie 450g, przywożone naprzemiennie np.

Propozycja nr 1.

- ✓ Zupa ogórkowa z ryżem + pieczywo

Propozycja nr 2.

- ✓ Eskalopki drobiowe
- ✓ Ziemniaki i surówka

Propozycja nr 3.

- ✓ Zupa cebulowa z ziemniakami + pieczywo

Propozycja nr 4.

- ✓ Łazanki z kapusta i kiełbaską

Propozycja nr 5.

- ✓ Zupa brokułowa z makaronem + pieczywo

Propozycja nr 6.

- ✓ Polędwiczka drobiowa w sosie musztardowo- śmietanowym

Propozycja nr 7.

- ✓ Ryż w przyprawach i surówka

Propozycja nr 8.

- ✓ Zupa kapuśniak + pieczywo

Propozycja nr 9.

- ✓ Naleśniki z owocami, bitą śmietaną i czekoladą

Propozycja nr 10.

- ✓ Krem z cukini z grzankami/ groszkiem ptysiowym + pieczywo

Propozycja nr 11.

- ✓ Pieczeń w sosie własnym
- ✓ Ziemniaki i surówka

Propozycja nr 12.

- ✓ Rosół drobiowo- wołowy z makaronem + udko + pieczywo

Propozycja nr 13

- ✓ Kaszotto mięsno- warzywne z sosem

Propozycja nr 14.

- ✓ Zupa fasolowa z makaronem/ ziemniakami + pieczywo

Propozycja nr 15.

- ✓ Udko pieczone

- ✓ Frytki/ ziemniaki pieczone i surówka

Propozycja nr 16.

- ✓ Zupa grysikowa + pieczywo

Propozycja nr 17.

- ✓ Pierogi z truskawkami

Propozycja nr 18.

- ✓ Żurek z ziemniakami + pieczywo

Propozycja nr 19.

- ✓ Wątróbka pieczona z cebulą
- ✓ Ziemniaki i surówka

Propozycja nr 20.

- ✓ Flaczki + pieczywo

Propozycja nr 21.

- ✓ Zapiekanka ziemniaczana z jajkiem i warzywami

Propozycja nr 22.

- ✓ Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym/ grzankami + pieczywo

Propozycja nr 23.

- ✓ Gołąbki

Propozycja nr 24.

- ✓ Zupa kalafiorowa z makaronem/ ziemniakami + pieczywo

Propozycja nr 25.

- ✓ Karczek duszony w sosie własnym
- ✓ Ziemniaki i surówka

Propozycja nr 26.

- ✓ Zupa jarzynowa z dodatkiem ryżu/ makaronu + pieczywo

Propozycja nr 27.

- ✓ Pulpety z sosem pomidorowym
- ✓ Ziemniaki z wody i buraczki na ciepło

Propozycja nr 28.

- ✓ Zupa pomidorowa z makaronem/ ryżem + pieczywo

Propozycja nr 29

- ✓ Kotlet mielony
- ✓ Ziemniaki z wody i surówka z kiszanej kapusty

Propozycja nr 30.

- ✓ Zupa ogórkowa z ryżem + pieczywo

Propozycja nr 31.

- ✓ Kopytka + mięso duszone
- ✓ Surówka z marchwi i jabłka

Propozycja nr 32.

- ✓ Zupa kalafiorowa + pieczywo

Propozycja nr 33.

- ✓ Grillowana pierś z kurczaka
- ✓ Ziemniaki puree i surówka z marchewki

Propozycja nr 34.

- ✓ Zupa krem z brokułów z groszkiem ptysiowym / grzankami + pieczywo

Propozycja nr 35.

- ✓ Grillowany pstrąg i ryż
- ✓ Tarta marchewka z jabłkiem

- Dodatki do dania głównego w danym dniu (jeden z poniższych) - bez względu czy posiłkiem będzie zupa czy też drugie danie (dostawa każdego dnia):

Dodatki do dania głównego

- Jogurt naturalny (nie mniej niż 400 ml na osobę) z owocami (np. truskawkami, bananami, maliny, borówki)/ z dodatkiem musli/ z dodatkiem bakali (np. rodzyнки, żurawina, śliwka, morela)/ nasion np. goja, chia
- Jogurt owocowy (nie mniej niż 400 ml na osobę) plus drożdżówka
- Maślanka (nie mniej niż 400 ml na osobę) plus crossant
- Kefir (nie mniej niż 400 ml na osobę) plus pieczywo pełnoziarniste
- Koktajle owocowe z miodem/ syropem klonowym/ syropem z agawy - 400 ml na osobę
- Jogurt naturalny z płatkami kukurydzianymi i świeżymi owocami - 400 ml na osobę
- Bułka 9 1 szt. na osobę) z chudą wędliną z kurczaka/indyka, plus świeże warzywa np. pomidorem/ ogórkiem/ sałatą/ rzodkiewką)
- Świeże owoce - np. 1 jabłko dla osoby, 1 banan dla osoby, 1 gruszka dla osoby, 3 śliwki dla osoby, 2 mandarynki dla osoby
- Pieczywo chrupkie typu Wasa, wafle ryżowe z dodatkiem serka twarogowego i świeżym pomidorem i bazylią (3 szt. na osobę)
- Carpaccio z buraka, sera feta oraz sałaty roszponki plus pieczywo mieszane 80 g
- Carpaccio z pomidora, ser typu mocarela i bazylii plus pieczywo pełnoziarniste 80 g na osobę
- Sałatka z pieczonym kurczakiem i jogurtem
- Owsianka z płatków górskich (400 ml na osobę) z dodatkiem mleka i owoców
- Owsianka z płatków górskich (400 ml na osobę) z dodatkiem bakali i miodu
- Jaglanka z dodatkiem (400 ml na osobę) owoców świeżych/ suszonych

- Płatki ryżowe z dodatkiem jogurtu naturalnego (400 ml na osobę) oraz świeże owoce
- Płatki ryżowe z dodatkiem jogurtu naturalnego (400 ml na osobę) z dodatkiem bakali
- Kasza manna na mleku
- Bułka weka z dodatkiem serka naturalnego z wędliną np. filet z kurczaka i ogórek (jedna bułka na osobę)_
- 2 kromki chałki (90 gram na osobę) plus sok świeża pomarańczowy/ z marchwi/ jabłkowy
- Kanapka z bułki typu rogal z masłem (jeden rogal na osobę) , serem żółtym i pomidorem
- Ryż na mleku z jabłkiem i cynamonem
- Ryż (200 g na osobę) z dodatkiem owoców
- Pieczone jabłko(1 szt. na osobę) z musem z truskawki
- Ciasto dyniowe (80 g na osobę) plus sok pomarańczowy 100 %
- Pieczywo pełnoziarniste z humusem i pomidorem (80 g na osobę pieczywa)
- Bułka typu graham (1 bułka na osobę) z pesto z bazyli plus chuda wędlina plus pomidor
- Bułka pszenna (jedna bułka na osobę) z serem typu wiejskiego z papryką
- Drożdżówka (jedna na osobę) z jabłkami, dżemem, serem i szklanka plus soku 100%
- Bułka typu chałka (80g) z masłem i dżemem oraz 400 ml mleka 3%
- Serek typu Skyr 150 g z musli owocami np. banan, borówki (400 ml na osobę)
- Bułka pełnoziarnista (jedna bułka na osobę) z serkiem wiejskim z musem np. truskawkowym, porzeczkowym, malinowym
- Banan pieczony z kawałkami czekolady (1 szt. na osobę) plus bułka pszenna (jedna bułka na osobę)
- Gofry (90 g ma osobę - 2 szt.) z dodatkiem owoców sezonowych
- Gofry (90 g ma osobę - 2 szt.) z dodatkiem dżemu
- Chlebek bananowy (80 g na osobę - 2 kromki 0
- Placuszki bananowe (80 g na osobę - 2 szt.) plus świeży sok np. jabłkowy, bananowy, pomarańczowy - 400 ml
- Placuszki owsiane (80 g na osobę - 2 szt.) plus świeży sok np. jabłkowy, bananowy, pomarańczowy - 400 ml
- Muffiny jajeczne z dodatkiem chudej wędliny (2 szt. dla osoby)
- Muffiny jajeczne z dodatkiem sera białego, pomidora, i bazylii (2 szt. dla osoby)
- Jogurt naturalny z dodatkiem owoców (np. maliny, borówki), garść orzechów włoskich
- Owocowy koktajl z bananem, jogurt naturalny z miodem
- Koktajl z mango, jogurt naturalny i nasionami chia
- Jogurt naturalny z płatkami kukurydzianymi i świeżymi owocami
- Bułka z chudą szynką z indyka, ogórkiem i rzodkiewką
- Wafle ryżowe z twarogiem (rzodkiewką i szczypiorkiem)
- Sałatka z pieczonym kurczakiem i jogurtem
- Owsianka gruszka Kupiec + szklanka soku marchewkowego
- Płatki musli z mlekiem 3% plus szklanka soku marchwiowego 100%

- Bułka pełnoziarnista z serkiem topionym i chudą wędliną z indyka i pomidor
 - Jogurt pitny 250 ml owocowy i bułka pełnoziarnista
 - Kanapka(80g pieczywa) z masłem i kurczakiem i sok owocowy 100%
 - Ryż na mleku(200g) z malinami
 - Chleb (80g) z serkiem wiejskim i dżemem
 - Bułka pełnoziarnista z rukolą, serkiem i warzywami
 - Jogurt naturalny plus kanapka z kurczakiem
 - Pizza z patelni i sok 100% z czarnej porzeczki
 - 2 gofry(90g) z dżemem
4. Posiłek powinien zaspakajać zapotrzebowanie energetyczne przewidziane dla jednej osoby w przedziale: 700 kcal.
 5. Produktami, które powinny znaleźć się w jadłospisie winny być: warzywa, owoce, chude mięso, bogate w kwasy "omega 3" ryby morskie, oliwa z oliwek, jajka, jogurty naturalne, złożone węglowodany, np. kasze, ryż, makarony pełnoziarniste - ważne jest też, aby posiłek zawierał produkty, które uzupełnią niedobory witamin: D, B2, B6, B12, A, E i C, a także kwasu foliowego, beta-karotenu, wapnia, żelaza i magnezu. Zabronione jest lub należy w jak największym stopniu ograniczyć przygotowany posiłek, składający się z cukrów prostych, produktów wysokotłuszczowych pochodzenia zwierzęcego, żywności przetworzonej.
 6. Posiłki winny być przegotowane z naturalnych produktów, bez używania produktów typu instant, czy gotowych półproduktów (np. mrożone pierogi, klopsy itp.), glutaminianu sodu, tłuszczu utwardzanych, soi, z gwarancją świeżości artykułów i produktów.
 7. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia posiłków z miejsca produkcji do pomieszczenia rozdzielni posiłków w Gminnym Klubie Seniora w Trzcianie - dostarczenie posiłków realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt - za czynność wydania konsumentom odpowiedzialny jest Zamawiający.
 8. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem (spełniającym wymogi niezbędne do przewozu żywności i norm określonych standardami HACCP), w specjalistycznych termosach do przewożenia posiłków i opakowaniach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury (w przypadku dań ciepłych mają być one utrzymane w odpowiedniej temperaturze do momentu wydania ich konsumentom) - Zamawiający nie dopuszcza dostawę posiłków w tzw. pojemnikach jednorazowych.
 9. Wykonawca zobowiązany jest do przedkładania dwutygodniowego jadłospisu na 2 dni przed pierwszym dniem dostawy w celu akceptacji przez Kierownika Gminnego Klubu Seniora w Trzcianie. Zamawiający w jak najszybszym czasie naniesie ewentualne poprawki, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić.
 10. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami i normami dotyczącymi żywności, w szczególności zgodnie z postanowieniami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2006, Nr 171, poz. 1225), normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia norm HACCP.
 11. Podczas wykonywania usługi/dostawy Wykonawca musi zapewnić warunki bezpieczeństwa i higieny w szczególności w trakcie transferowania/przekazywania w siedzibie Gminnego Klubu Seniora w Trzcianie
 12. Wykonawca będzie przechowywał próbki dostarczonych posiłków z każdego dnia, dla potrzeb Sanepidu zgodnie z obowiązującym prawodawstwem w tym zakresie.
 13. Wykonawca będzie odbierał odpady i resztki posiłków w tym samym dniu lub w dniu następnym (z dnia poprzedniego).

14. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w dostarczonym posiłku (konsystencja, zapach, świeżość), Wykonawca zapewni dostarczenie posiłku zastępczego do 1,5 godziny od stwierdzenia niniejszych nieprawidłowości.
15. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność:
- wobec Zamawiającego i osób trzecich, za wykonywane przez siebie i podwykonawców usługi,
 - za konsumentów w zakresie powiązany (bezpośrednio korelującym) ze świadczoną usługą.

Wsparcie dla osób niepełnosprawnych i/lub z indywidualnymi potrzebami żywieniowymi w założeniu świadczona usługa (co do zasady) musi być dostosowana do osób z niepełnosprawnością uwzględniająca:



- ograniczenia co do spożytkowania posiłków - w tym zakresie Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia odpowiedniej jakości usługi, po wcześniejszym poinformowaniu o tym fakcie przez Zamawiającego (np. ograniczenia w spożywaniu posiłków w całej postaci w wyniku zwężenia przełyku, gdzie kontrreakcją będzie "zblendowany" posiłek),
- indywidualne potrzeby żywieniowe, poprzez zachowanie diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb uczestników, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej i bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików)..

II. Założenia dotyczące świadczenia usługi mogą ulec zmianie, tj.:

- Zamawiający z powodu uzasadnionych merytorycznie przyczyn, których nie można było przewidzieć na etapie postępowania, zastrzega sobie możliwość zmiany terminu pierwszego dnia rozpoczęcia zajęć w Gminnym Klubie Seniora w Trzcianie, a w konsekwencji pierwszego dnia świadczenia usługi,
- Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany liczby posiłków w danym dniu, np. w przypadku choroby uczestników, innych uzasadnionych merytorycznie przyczyn,
- Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany harmonogramu oraz wyżej wskazanych średniej ilości dni - harmonogram może ulegać zmianom w celu optymalizacji świadczonych usług lub gdy wynikać będzie z absencji/sytuacji losowych uczestników lub planu pracy w Gminnym Klubie Seniora w Trzcianie lub z powodu innych uzasadnionych merytorycznie przyczyn,
- Zamawiający zastrzega sobie możliwość całkowitego odwołania (w danym dniu) lub zawieszenia na określony czas świadczenia usługi z uzasadnionych merytorycznie przyczyn - o tym fakcie Zamawiający będzie informował Wykonawcę najpóźniej na godzinę przed realizacją usługi w pierwszym dniu wystąpienia takiej sytuacji,
- Zamawiający zastrzega sobie możliwość zaprzestania realizacji przedmiotu zamówienia i rozwiązania umowy o świadczenie usługi lub z powodu innych uzasadnionych merytorycznie przyczyn, których nie można było przewidzieć na etapie prowadzonego postępowania, a które to bezpośrednio wpłynęłyby na w/w kryteria świadczenia usługi - Wykonawcy z tego tytułu nie będzie przysługiwać roszczenie finansowe w postaci np. kar czy dodatkowego wynagrodzenia
- o tym fakcie Zamawiający poinformuje Wykonawcę drogą pisemną.

III. Usługa winna być realizowana przez osoby delegowane do realizacji przedmiotu zamówienia (w imieniu Wykonawcy), z przestrzeganiem polityk i zasad (również zasad wspólnotowych wymaganych Projektem w przypadku otrzymania dofinansowania - zgodnie z dokumentem:

„Wytyczne dotyczące realizacji zasad równościowych w ramach funduszy unijnych na lata 2021-2027”, w szczególności z załącznikiem nr 2 tj. „Standardy dostępności dla polityki spójności 2021-2027”), w tym:

- a. zasady równości szans kobiet i mężczyzn,
- b. zasady niedyskryminacji, w tym dostępności dla osób z niepełnosprawnościami i w przypadku realizacji założeń Projektu racjonalnych usprawnień,
- c. zasady zrównoważonego rozwoju,
- d. zachowania dbałości o środowisko naturalne, poprzez podejmowanie działań wpływających na ten aspekt, m.in.:
 - nie używanie jednorazowych plastikowych opakowań, naczyń i słomek z tworzywa sztucznego,
 - odpowiednia segregacja bioodpadów,
 - optymalizacja przygotowywania posiłków z uwzględnieniem oszczędzania/zmniejszenia zużycia prądu/wody/paliw gazowych,
- e. zasady „nie czyn poważnych szkód” (ang.: DNSH - Do Not Significant Harm)
 - inne działania wpływające pozytywnie na ochronę środowiska, poprzez zmniejszenie oddziaływania na środowisko w trakcie cyklu życia, w porównaniu do towarów i usług o identycznym przeznaczeniu.

W tym zakresie Zamawiający wymaga, aby Wykonawca do 7 dni roboczych po podpisaniu umowy, przedłożył opis działań realizowanych na rzecz oddziaływania (neutralnego i/lub pozytywnego) na środowisko.

2. Wykonawca i osoby delegowane do realizacji przedmiotu zamówienia zobowiązany/zobowiązane będzie/będą do akceptacji i przestrzegania wszelkich dokumentów regulujących funkcjonowanie/działalność Zamawiającego, m.in. regulaminy, zarządzenia i inne, które mają znaczenie w zakresie formalno-prawno-organizacyjno-logistycznych uwarunkowań związanych z realizacją przedmiotu zamówienia (Wykonawca zarówno w trakcie trwania postępowania jak i przed realizacją przedmiotu zamówienia, ma prawo do uzyskania więcej informacji dotyczących tego zagadnienia - w tym zakresie należy skontaktować się z zespołem zarządzającym projektem w biurze projektu).
3. Naruszenie którejkolwiek z w/w polityk/zasad/regulacji skutkować może rozwiązaniem umowy z winy Wykonawcy.

Sporządził

Zatwierdził