

Opis przedmiotu zamówienia

I. Opis szczegółowy przedmiotu zamówienia.**1. Kod klasyfikacji Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):**

55.32.10.00-6 - usługi przygotowywania posiłków,

55.52.00.00-1 - usługi dostarczania posiłków,

55.32.00.00-9 - usługi podawania posiłków

2. Przedmiotem zamówienia jest:

2.1.

a) usługa w zakresie całodobowego żywienia pacjentów niekomercyjnych Zamawiającego na podstawie stosownego jadłospisu (śniadanie, obiad, kolacja) w przewidywanej ilości około 28500 osobodni, nie mniej jednak niż 25000, w ciągu 12 miesięcy od dnia obowiązywania umowy, w tym dzieci do 18 roku życia(śniadanie, II śniadanie, obiad, kolacja, podwieczorek) - około 450 osobodni, nie mniej jednak niż 250 w ciągu 12 miesięcy od dnia obowiązywania umowy,

b) usługa żywienia pacjentów komercyjnych Zamawiającego (śniadanie, kolacja) w przewidywanej ilości około 300 osobodni, nie mniej jednak niż 150, w ciągu 12 miesięcy od dnia obowiązywania umowy, wzbogaconych w jadłospisie, o którym mowa w pkt a) powyżej o dodatkową porcję wysoko gatunkowych:

-wędlin – 50g,

-serów żółtych - 50g lub serów topionych – 50g,

-masła naturalnego – 15g,

-jogurtu owocowego-1 szt. 100ml lub twarożku homogenizowanego owocowego 100ml,

-owoców sezonowych 50 do 100g - 1 szt.,

-warzywa sezonowe 50 do 100g – 1 szt.,

-2 rodzajów pieczywa: ciemnego -2 kromki, jasnego – 2 kromki oraz bułki pszennej - 1 szt.

Wykonawca przygotowuje posiłki z własnych produktów i surowców, z uwzględnieniem obowiązujących norm żywienia oraz zaleceń dietetycznych według rodzajów diet wynikających z załączonej tabeli nr 1:

NR DIETY	NAZWA DIETY	UDZIAŁ PROCENTOWY STOSOWANYCH DIET W LCO
I	Podstawowa	80%
II	Łatwostrawna	10%
III	Cukrzycowa	5%
IV	Bogato białkowa	0.1%
V	Zogr.sub.wydz.soku żołąd.	0
VI	Nisko tłuszcz.	0,1%
VII	Bogatoreszt.	0
VIII	Okontr.zaw kw.tł.	0
IX	Niskobiałkowa	0.1%
X	Ozmien.konsyst	
	- Papkowata	0
	- Płynna	0

	Płyn.wzmocn.	0
	D/ż/głębnik/prz.	0
XI	Kleikowa	0
XII	UbogoEnerget.	0.1%
XIII	Bezglutenowa	0
XIV	Dieta specjalna	0.1%

Tabela 1 Rodzaje diet i ich udział procentowy.

2.2. Zakres świadczonych przez Wykonawcę usług obejmuje w szczególności:

- a) dostarczanie gotowych posiłków do siedziby Zamawiającego, z podziałem na diety, według dziennego zapotrzebowania Zamawiającego,
- b) dostarczenie gotowych posiłków wzbogaconych – śniadania i kolacje, o których mowa w ust. 2.1 pkt b) powyżej,
- c) podawanie posiłków do łóżek pacjentów,
- d) sprzątanie naczyń po posiłkach,
- e) mycie i dezynfekcja naczyń,
- f) odbieranie odpadów,
- g) wywóz odpadów,
- h) inne obowiązki i czynności wynikające z załączonego Projektu umowy stanowiącego załącznik nr 4 do niniejszego postępowania oraz obowiązujących przepisów

2.3. Szacunkowa ilość osobodni, o których mowa w ust. 2.1 powyżej została wyliczona na podstawie planowanego zapotrzebowania Zamawiającego na 12 miesięcy biorąc pod uwagę liczbę łóżek, którymi dysponuje Zamawiający oraz przewidywaną liczbę pacjentów w tym okresie. Zamawiający oświadcza, iż nie ma wpływu na liczbę hospitalizowanych pacjentów, a w konsekwencji nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne związane z tym zmniejszenie zapotrzebowania na posiłki, niż oszacowane w ust.2.1. Mniejsza niż deklarowana ilość osobodni nie może stanowić podstawy do jakichkolwiek roszczeń ze strony Wykonawcy.

Poniżej dane historyczne za taki sam okres na przełomie 2016/2017 r.

Pacjenci niekomercyjni (NFZ)

Miesiąc - rok	śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja
paź-16	2491	43	2798	44	2626
lis-16	1950	31	2240	29	2083
gru-16	1443	7	1658	8	1527
sty-17	2476	10	2780	11	2609
lut-17	2076	45	2342	45	2130
mar-17	2255	26	2601	29	2390
kwi-17	1800	61	2131	59	1918
maj-17	1937	32	2233	35	2031
cze-17	1850	21	2096	22	1901
lip-17	1442	25	1550	24	1425
sie-17	1404	130	1772	133	1498
wrz-17	1664	59	1964	59	1720
Razem	22788	490	26165	498	23858

Pacjenci komercyjni:

Miesiąc -rok	śniadanie	kolacja
paź-16	31	30
lis-16	18	21
gru-16	11	7
sty-17	10	11
lut-17	13	12
mar-17	18	21
kwi-17	29	27
maj-17	41	42
cze-17	24	24
lip-17	17	21
sie-17	21	21
wrz-17	28	29
Razem	261	266

2. 4. Wykonawca zobowiązuje się realizować wszelkie obowiązki w systemie ciągłym, obejmującym świadczenie usług w dni powszednie, soboty, niedziele i święta.

2.5. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania posiłków z własnych produktów i surowców, zgodnie z obowiązującymi normami opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia oraz zaleceń dietetycznych, wg różnych rodzajów diet, o których mowa w ust. 2.1.

2.6. Wykonawca zobowiązuje się ponadto do realizowania niniejszego zamówienia publicznego:

- a) zgodnie z wymogami określonymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 czerwca 2012 roku w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (Dz. U. z 2012 r. poz. 739) i w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2015 r. poz. 594) oraz zasadami systemu HACCP i GHP, a także wszelkimi innymi obowiązującymi przepisami i normami,
- b) transportem własnym Wykonawcy przystosowanym do przewożenia posiłków, w tym dostosowanym do rozwożenia posiłków w okresie letnim, zwłaszcza w czasie wysokich temperatur, i na swój koszt, do punktu zdawczo – odbiorczego w siedzibie Zamawiającego, z którego posiłki zostaną rozdysponowane przez Wykonawcę na poszczególne Oddziały i do łóżek pacjentów.

2.7. Wykonawca zobowiązuje się wydawać wyłącznie posiłki produkowane z surowców najwyższej jakości, które dostarczą odpowiedniej ilości energii i składników odżywczych oraz ilości produktów zalecanych w całodziennych racjach pokarmowych, w oparciu o wytyczne Instytutu Żywności i Żywienia oraz posiadające niezbędne atesty, z zachowaniem wszelkich wymogów wynikających z obowiązujących w tym zakresie

przepisów prawa i wiedzy.

2.8. Wykonawca zobowiązuje się do spełnienia następujących warunków:

- posiłki powinny być urozmaicone,
- przy sporządzaniu jadłospisów i posiłków należy uwzględniać świeże sezonowe warzywa i owoce,
- dostarczane pieczywo (jasne i ciemne, chleb żytni, razowy, pieczywo pszenne) będzie pokrojone i zapakowane w folię, bułki będą zapakowane w folię,
- do każdego posiłku dostarczona będzie odpowiednia ilość płynów, nie licząc zup wydawanych przy obiadach, tj. minimum 300ml na pacjenta na posiłek,
- wędliny niższej jakości m.in. takie jak mielonka, parówka, pasztet, salceson, metka, mortadela mogą być podawane nie częściej niż 3 razy na 21 dni,
- śniadanie musi składać się z zupy mlecznej i suchego prowiantu oraz zawierać warzywa lub owoce sezonowe,
- do obiadu (drugiego dania) każdorazowo dołączane będą surówki,
- w ustalonych jadłospisach przynajmniej 1 raz w tygodniu uwzględniona zostanie potrawa z ryb lub filetów rybnych (z wyjątkiem paprykarza),
- wszystkie potrawy winny być należycie przyprawione.

2.9. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki pod nadzorem dietetyka i dostarczał je do łóżek pacjentów z zachowaniem wszelkich wymogów sanitarno-epidemiologicznych w zakresie higieny osobistej personelu lub innych osób, przy pomocy których Wykonawca realizuje umowę, warunków przygotowania a także transportu posiłków. Wykonawca zabezpieczy osoby, przy pomocy których wykonuje umowę, w tym realizujące czynności w kuchni i czynności dystrybucji posiłków, w odpowiednią ilość odzieży ochronnej, roboczej oraz identyfikator z nazwiskiem i imieniem oraz logo Wykonawcy, na swój koszt. Odzież powinna być kompletna i czysta.

2.10. Wykonawca zobowiązuje się do każdorazowego wykonania przez profesjonalnego dietetyka jadłospisów na okres 21 dni dla diet: podstawowej, cukrzycowej i lekkostrawnej, z uwzględnieniem wartości energetycznej posiłku, gramatury potraw i wartości odżywczej i przekazania ich Zamawiającemu na piśmie do zatwierdzenia na co najmniej 7 dni przed ich wdrożeniem. Jadłospis powinien zawierać także informacje o składzie produktów i o substancjach lub produktach powodujących nietolerancje lub reakcje alergiczne. W przypadku braku akceptacji przekazanego Zamawiającemu jadłospisu Wykonawca w terminie 3 dni od dnia przekazania przez Zamawiającego stosownych zastrzeżeń przedstawi nowy jadłospis uwzględniający uwagi Zamawiającego. Otrzymany i zaakceptowany jadłospis Zamawiający udostępni pacjentom na Oddziałach.

2.11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli Wykonawcy w zakresie:

- zgodności dostarczanych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym, jakościowym i ilościowym,
- zgodności sporządzonych potraw z zaplanowanymi jadłospisami,
- odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków,
- zgodności przestrzegania zasad wytyczonych przez Instytut Żywności i Żywienia, Państwowy Zakład Higieny oraz inspekcję sanitarną,
- realizacji umowy zgodnie z jej postanowieniami oraz obowiązującymi w tej mierze przepisami.

2.12. W przypadku kontroli przez inspekcję sanitarną pomieszczeń Wykonawcy, w których

przygotowywane są posiłki oraz pomieszczeń dzierżawionych przez Wykonawcę od Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest przekazać Zamawiającemu wyniki kontroli, tj. kserokopie protokołów, nie później niż w ciągu 5 dni od daty ich otrzymania.

- 2.13. Wszelkie warunki przechowywania posiłków, ich transport oraz sposób przygotowania muszą spełniać wszelkie wymogi sanitarno-epidemiologiczne. Osoby, które w imieniu Wykonawcy przygotowują, rozdzielają oraz transportują posiłki muszą posiadać aktualne badania lekarskie wymagane przepisami prawa dla osób zatrudnionych przy tego typu pracach, jak również aktualne przeszkolenie w zakresie świadczonej usługi. Wykonawca zobowiązany jest do odsunięcia od obsługi osoby nie posiadającej aktualnych badań. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia, na każde żądanie Zamawiającego, dokumentów potwierdzających spełnienie wymogów, o których mowa powyżej.
- 2.14. Wykonawca dostarczy do siedziby Zamawiającego niezbędną ilość kompletnej zastawy stołowej (talerze do zupy, talerze do drugiego dania, talerze deserowe oraz kubki) i sztućców wykonanych ze stali nierdzewnej (widelce, noże, duże łyżki, łyżeczki) dopuszczonych do kontaktu z żywnością do obsługi 130 pacjentów dziennie oraz niezbędną ilość tac do podawania posiłków, w terminie przed rozpoczęciem realizacji umowy w dniu 1.01.2018 r. i zobowiązuje się utrzymać taką ilość przez cały czas trwania umowy. W przypadku uszkodzenia, zniszczenia lub braku któregośkolwiek z elementów zastawy, sztućców lub tac Wykonawca zobowiązany jest do wymiany lub uzupełnienia zastawy, sztućców lub tac na swój koszt. Pacjent nie może otrzymywać posiłku na zastawie, która jest wyszczerbiona, potłuczona lub brudna. Po zakończeniu umowy Wykonawca zobowiązany jest do odbioru dostarczonych przedmiotów, o których mowa wyżej, na swój koszt. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenie, zniszczenie bądź braki w zastawie, sztućcach lub tacach.
- 2.15. Wykonawca dostarczy Zamawiającemu do dnia 1.01.2018 r. 5 nowych, nieużywanych czajników elektrycznych do wykorzystania na każdym Oddziale i zobowiązuje się utrzymać taką ilość przez cały czas trwania umowy. Wykonawca zapewni ich wymianę na nowe w przypadku uszkodzenia lub zepsucia. Po zakończeniu umowy Wykonawca zobowiązany jest do odbioru dostarczonych czajników na swój koszt. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia lub zużycie czajników stanowiące normalne następstwo ich użytkowania.
- 2.16. Wykonawca dostarczy Zamawiającemu na swój koszt do dnia 1.01.2018 r. na cały okres trwania umowy 5 termometrów do pomiaru temperatury posiłków i zapewni ich wymianę na nowe w przypadku ich uszkodzenia lub zepsucia. Po zakończeniu umowy Wykonawca zobowiązany jest do odbioru dostarczonych termometrów na swój koszt. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia lub zużycie termometrów stanowiące normalne następstwo ich użytkowania.
- 2.17. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić, na swój koszt, estetyczne i funkcjonalne urządzenia do transportu posiłków gwarantujące zachowanie właściwej ich temperatury i jakości.
- 2.18. Wykonawca zobowiązuje się do zabezpieczenia osób, przy pomocy których realizował będzie umowę w sprzęt konieczny do jej prawidłowej realizacji, w tym w szczególności w:
 - wózki do dystrybucji posiłków na Oddziały,
 - nabierki i inne narzędzia potrzebne do nakładania posiłków,

- pojemniki na odpady pokonsumpcyjne,
- worki koloru niebieskiego na odpady pokonsumpcyjne,
- kontener szczelny na odpady bytowe.

- 2.19. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki w odpowiednich termosach i pojemnikach spełniających wymogi wynikające z właściwych przepisów o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, które nie mogą być popękane czy uszkodzone.
- 2.20. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji umowy na podstawie dziennego zapotrzebowania składanego przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego. Ilości i rodzaj zamawianych posiłków będą uzależnione od ilości leczonych pacjentów, ich wymagań żywieniowych i kategorii pacjenta (niekomercyjny/komercyjny/dziecko). Zapotrzebowania będą składane na druku „Zapotrzebowanie dzienne” – stanowiącym załącznik do Projektu umowy stanowiącej załącznik nr 4 do niniejszej siwz, do godz. 13:00 każdego dnia na dzień następny, faxem.
- 2.21. Zamawiający będzie mógł dokonać korekty zgłoszonych zapotrzebowań dziennych na 2 godziny przed wyznaczoną godziną wydania danego posiłku (śniadania, II śniadania dla dzieci do 18 roku życia, obiadu, kolacji lub podwieczorku dla dzieci do 18 roku życia), bez ponoszenia z tego tytułu dodatkowych kosztów. Korekta nastąpi telefonicznie i zostanie następnie potwierdzona faxem. Za chwilę dokonania korekty Strony uznają jej złożenie telefonicznie.
- 2.22. Ilości i rodzaje dostarczanych na poszczególne Oddziały posiłków będą każdorazowo potwierdzane przez upoważnionego na danym Oddziale przedstawiciela Zamawiającego, pisemnie, na dokumencie przyjęcia posiłków przedstawionym przez Wykonawcę.
- 2.23. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia ewidencji wydanych i przyjętych posiłków z podziałem na Oddziały, na podstawie dokumentów, o których mowa w ust. 2.20 i 2.22 powyżej oraz miesięcznych zestawień ilości wydanych i przyjętych posiłków z podziałem na Oddziały.
- 2.24 Wykonawca zobowiązany jest do wydawania posiłków pacjentom Zamawiającego o stałych porach, tj.:
- śniadanie od godz. 7:30,
 - II śniadanie dla dzieci do 18 roku życia od godz. 7:30
 - obiad od godz. 13:00,
 - kolacja od godz. 17:30,
 - podwieczorek dla dzieci do 18 roku życia od godz. 13:00.
- 2.25. Wydawanie posiłków odbywać się będzie jednocześnie na wszystkich 6 Oddziałach.
- 2.26. Posiłki muszą charakteryzować się wysoką jakością, posiadać właściwe walory smakowe i estetyczne oraz właściwą temperaturę, tj.:
- zupy – temperatura +75°C ($\pm 3^{\circ}\text{C}$)
 - drugie danie – temperatura + 65°C ($\pm 3^{\circ}\text{C}$)
 - wędliny, surówki + 4 °C ($\pm 2^{\circ}\text{C}$)

- 2.27. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć posiłki do punktu zdawczo – odbiorczego najpóźniej pomiędzy 30 a 15 minut przed ustaloną w ust. 2.24 powyżej porą wydawania posiłków pacjentom.
- 2.28. W przypadku, gdy Wykonawca nie dostarczy posiłków do punktu zdawczo-odbiorczego zgodnie z ust. 2.27 powyżej lub dostarczy posiłki w ilości mniejszej niż wynikająca z dziennego zapotrzebowania, Zamawiający ma prawo zamówić posiłki w trybie pilnym u innego dostawcy na koszt Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę. Powyższe nie pozbawia Zamawiającego możliwości nałożenia na Wykonawcę stosownych kar umownych przewidzianych w umowie.
- 2.29. Zamawiający nie jest zobowiązany do pokrycia kosztów zamówionych posiłków w przypadku stwierdzenia przez osobę upoważnioną na Oddziale, potwierdzonego wpisem w dokumencie przyjęcia posiłków, że jakość oferowanych posiłków jest niezgodna z umową i nie może zostać przyjęta przez Zamawiającego np. w przypadku dostarczenia przez Wykonawcę zgniłych owoców lub warzyw, niedosmażonego mięsa, surowych jajek, niedogotowanych ziemniaków itp. W takiej sytuacji Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego, nie później niż do godziny od której wydawane są posiłki określonej ust. 2.24 powyżej, dostarczenia pełnojakościowych, zgodnych z wymaganiami Zamawiającego posiłków. Dostarczenie nowych posiłków nie zwalnia Wykonawcy od nałożenia przez Zamawiającego stosownych kar umownych przewidzianych w umowie.
- 2.30. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek wydanych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od dnia wydania posiłków. Pobieranie próbek i ich przechowywanie będzie odbywało się zgodnie z wymogami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania próbek żywności przez zakłady zbiorowego żywienia typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. nr 80 poz. 545) na koszt i staraniem Wykonawcy. W przypadku stwierdzenia zatrucia pokarmowego Zamawiający ma prawo do zabezpieczenia próbek żywności z 3 ostatnich dni celem wysłania ich do zbadania w stacji sanitarno-epidemiologicznej. Badanie odbędzie się na koszt Wykonawcy.
- 2.31. Wykonawca zobowiązany jest do przedkładania, co 4 miesiące licząc od dnia obowiązywania umowy, Pielęgniarkę Epidemiologiczną Zamawiającego pisemnych protokołów z przeprowadzonych przez stację sanitarno-epidemiologiczną, na koszt Wykonawcy, badań żywności, w tym badanej kaloryczności, składu %, gramatury, mikrobiologii posiłków. W przypadku nie wywiązania się z powyższego obowiązku, Zamawiający zastrzega sobie prawo do wysłania dowolnej próbki żywności do stacji sanitarno-epidemiologicznej w celu dokonania w/w badań na koszt Wykonawcy.
- 2.32. Wykonawca wszelkie czynności związane z przygotowaniem i dystrybucją posiłków, jak też zmywanie, wykonywać będzie na swój koszt, zgodnie z zasadami sanitarnymi określonymi w stosownych przepisach, z wykorzystaniem środków myjących i dezynfekujących dopuszczonych do stosowania w podmiotach leczniczych i mających kontakt z żywnością.
- 2.33. Wykonawca zobowiązany jest do podawania każdego posiłku na dostarczonej przez siebie tacy i zastawie i przy wykorzystaniu sztućców, o których mowa w ust. 2.14 powyżej. Wykonawca może podawać posiłki na zastawie jednorazowej tylko w szczególnych przypadkach (np. zakażenie) każdorazowo zgłoszonych Wykonawcy przez

Zamawiającego.

- 2.34. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru odpadów pokonsumpcyjnych z poszczególnych Oddziałów maksymalnie w ciągu 1 godziny od ich powstania, a następnie do ich wywiezienia poza teren Zamawiającego, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- 2.35. Zamawiający nie dopuszcza mycia zastawy stołowej na terenie Oddziałów.
- 2.36. Zamawiający przekaze Wykonawcy w odpłatną dzierżawę pomieszczenia zmywalni naczyń oraz punkt zdawczo-odbiorczy.
- 2.37. Integralną część zapytania ofertowego stanowi umowa dzierżawy pomieszczeń Zamawiającego stanowiąca załącznik nr 7 do niniejszej SIWZ, które Wykonawca wykorzysta do celów prowadzenia działalności wynikającej z niniejszej umowy. Wykonawca na własny koszt wyposaży zmywalnię naczyń w odpowiedni sprzęt i urządzenia. Zaleca się aby Wykonawca dokonał wizji lokalnej pomieszczeń w celu prawidłowej wyceny kosztów wyposażenia pomieszczeń.
- 2.38. Rozliczenia Wykonawcy z Zamawiającym z tytułu realizacji niniejszego zamówienia publicznego dokonywane będą miesięcznie na podstawie zestawień ilości i rodzaju wydanych i przyjętych w tym okresie posiłków, zgodnie z cenami określonymi w formularzu ofertowym Wykonawcy. Zestawienia miesięczne faktycznej ilości wydanych i przyjętych posiłków zostaną sporządzone na podstawie druków „Zapotrzebowania dziennego” oraz dokumentów przyjęcia posiłków i po zaakceptowaniu ich przez Zamawiającego stanowić będą podstawę do wystawienia faktury VAT przez Wykonawcę.
- 2.39. Ceny podane przez Wykonawcę obejmują wszelkie koszty konieczne do prawidłowej realizacji zamówienia, w tym koszty produktów, surowców, przygotowania i transportu posiłków, mycia naczyń, wywozu odpadów oraz wykonania wszelkich innych obowiązków wynikających z umowy i obowiązujących przepisów.
- 2.40. Podstawą do wystawienia miesięcznej faktury VAT przez Wykonawcę będzie zatwierdzenie przez Zamawiającego miesięcznego zestawienia ilości wydanych i przyjętych posiłków z podziałem na Oddziały, zgodnie z ust. 2.38 powyżej.
- 2.41. Zapłata wynagrodzenia nastąpi w terminie 30 dni od dnia dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury VAT do siedziby Zamawiającego na rachunek bankowy wskazany na fakturze.
- 2.42. Termin wykonania zamówienia: 12 miesięcy - od dnia 1 stycznia 2018 r. do 31 grudnia 2018 r.