

Solec Kujawski, dnia 17.02.2026r.

Zn. spr.: SA.270.2.1.2026

Do Wykonawców**Informacja z zebrania z Wykonawcami w dniu 13.02.2026 r.
w sprawie wyjaśnienia treści SWZ.**

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia nr SA.270.2.1.2026 w trybie przetargu nieograniczonego pn. Zintegrowane usługi hotelowe i gastronomiczne na terenie Hotelu „Dobre z lasu” w Solcu Kujawskim w latach 2026 – 2028.

Zamawiający informuje, że działając na podstawie art. 136 ust. 2 ustawy z dnia 11 września 2021 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 1320 z późn. zm.) oraz zgodnie z pkt 10.11. Specyfikacji Warunków Zamówienia, w dniu 13.02.2026 r. o godz. 9:00 w Hotelu „Dobre z lasu” przy ul. Leśnej 64 w Solcu Kujawskim odbyło się zebranie Wykonawców w celu wyjaśnienia treści SWZ.

Na zebraniu pytania Wykonawców dotyczyły następujących kwestii:

Pytanie nr 1.

Zastępowanie osób z wymaganym doświadczeniem – w SWZ punkt „Doświadczenie personelu” służy jedynie do oceny ofert; wykonawca deklaruje, że skieruje do realizacji zamówienia osoby o określonym doświadczeniu. Jednocześnie projekt umowy nakłada obowiązek niezwłocznego zatrudnienia innej osoby na miejsce pracownika, z którym rozwiązano stosunek pracy.

Czy podczas realizacji umowy można zastąpić osobę posiadającą określone doświadczenie (np. kelnera z 5-letnim stażem) osobą z mniejszym doświadczeniem?

Czy zmiana takiego pracownika wpływa na ocenę oferty/rozliczenie kontraktu lub może skutkować karami umownymi?

Czy wykonawca musi uzyskać zgodę zamawiającego na każdą zmianę personelu i czy są określone minimalne wymagania doświadczenia przy zatrudnianiu zastępstwa?



Odpowiedź na pytanie nr 1.

Zgodnie z § 4 wzoru Umowy (zał. nr 11 do SWZ):

ust. 6) W przypadku zmiany osób skierowanych do realizacji zamówienia, Wykonawca zobowiązany jest zgłosić tę zmianę Zamawiającemu, z zastrzeżeniem, że nowe osoby będą spełniały wymagania określone w warunku udziału w postępowaniu (pkt 8.1.4 SWZ) oraz kryterium oceny ofert dotyczącego Doświadczenia Personelu (w przypadku otrzymania przez Wykonawcę punktów w ramach tego kryterium). Wykonawca zgłosi Zamawiającemu niezwłocznie, nie później niż w terminie do 3 dni od dnia wystąpienia zmiany.

ust. 14) Wykonawca może dokonać zmiany osób, skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia na inne osoby legitymujące się co najmniej równoważnymi uprawnieniami i kwalifikacjami. W razie zmiany osób na poszczególnych stanowiskach pracy Wykonawca, przed przystąpieniem do podjęcia pracy przez nowo zatrudnione osoby, ma obowiązek powiadomić Zamawiającego, na piśmie o tym fakcie wraz z wykonaniem zobowiązań wskazanych w § 4 Umowy.

ust. 15) Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia reakcji w czasie do 3 godzin (liczonego od momentu zgłoszenia przez Zamawiającego nieobecności pracownika) na rozpoczęcie wykonywania przedmiotu Umowy przez kolejnego pracownika. Zamawiający za pośrednictwem e-mail lub telefonicznie zgłosi Wykonawcy nieobecność pracownika. Po zgłoszeniu nieobecności, Wykonawca zobowiązany jest do skierowania do realizacji usług kolejnego pracownika, czyli tzw. „zastępstwa”.

Podsumowując: Doświadczenie nowo zatrudnionej osoby na danym stanowisku nie może zaniżać punktacji uzyskanej w postępowaniu w odniesieniu do tego stanowiska. Z kolei może być tożsame lub wyższe.

Z kolei zgodnie z § 10 ust. 2 pkt 1) lit. d) i e) wzoru Umowy:

1) Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną:

d) w wysokości 100,00 zł za każdy dzień zwłoki w wykonaniu zobowiązania określonego w § 4 ust. 6 i w terminie tam wskazanym,

e) w wysokości 200,00 zł, każdorazowo, za brak informacji na piśmie o zmianie osób na poszczególnych stanowiskach o którym mowa w § 4 ust. 12.

Pytanie nr 2.

Prowizja od sprzedaży gastronomicznej – SWZ w części dotyczącej dzierżawy restauracji przewiduje tzw. „czynsz prowizyjny” wynoszący 10 % wartości przychodu brutto miesięcznie za zrealizowane usługi gastronomiczne.

Czy prowizja ta jest naliczana zarówno od sprzedaży własnej (np. sprzedaż napojów gościom hotelowym lub osobom zewnętrznym), jak i od sprzedaży realizowanej na zlecenie zamawiającego (np. posiłki zamawiane w ramach szkoleń)?

Czy są jakiekolwiek dodatkowe opłaty lub prowizje (np. od sprzedaży artykułów promocyjnych na stoisku „Dobre z lasu”, kawowych bufetów, usług zewnętrznych itp.)?

Jak wygląda sposób rozliczania i weryfikacji przychodu, od którego prowizja jest liczona (faktury, ewidencja sprzedaży, zwroty)?

Odpowiedź na pytanie nr 2.

Zgodnie z § 10 ust. 1 Załącznika nr 11a do SWZ:

- czynsz prowizyjny (za zrealizowane usługi gastronomiczne) w wysokości 10 % wartości przychodu brutto miesięcznie na podstawie faktury VAT wystawionej przez Wydzierżawiającego, który będzie płatny w terminie 14 dni od daty wystawienia faktury. Strony Umowy przyjmują, że 10% wartości przychodu brutto miesięcznie będzie liczone od wartości wszystkich faktur wystawionych za zrealizowane usługi gastronomiczne na terenie objętym Umową.
- wysokość czynszu prowizyjnego ustalona będzie przez Wydzierżawiającego w oparciu o miesięczny rejestr sprzedaży zawierający kopię dokumentów sprzedaży towarów i usług przekazanych przez Dzierżawcę do 25 dnia każdego następnego miesiąca. W przypadku nieprzedstawienia przez Dzierżawcę kopii wydruków miesięcznych, raportu fiskalnego i innych dokumentów księgowych będących podstawą rozliczenia dzierżawy lub przedstawienia niepełnych kopii wydruków miesięcznych raportu fiskalnego i innych dokumentów księgowych będących podstawą rozliczenia dzierżawy, Dzierżawca zobowiązuje się do zapłaty miesięcznego czynszu w kwocie 15 000,00 zł netto.

Odnosząc się z kolei do sprzedaży artykułów promocyjnych na stoisku „Dobre z lasu” Zamawiający wskazuje, iż nie przewiduje żadnych, dodatkowych opłat prowizyjnych od sprzedaży tych produktów.

Pytanie nr 3.

Dopuszczanie innych pracowników na czas planowanych i nieplanowanych zastępstw – w projekcie umowy przewidziano tylko obowiązek ponownego zatrudnienia na umowę o pracę w razie rozwiązania stosunku pracy. Nie ma informacji o zastępstwach podczas urlopów czy chorób.

Czy wykonawca może korzystać z pracowników spoza zgłoszonego zespołu (np. pracowników agencji lub innych oddziałów firmy) w celu zastępstw planowanych (urlopy) lub nieplanowanych (choroby)?

Jeżeli tak, to czy zastępczy pracownicy muszą spełniać te same wymagania co osoby wskazane w ofercie (doświadczenie, kwalifikacje) i czy zamawiający musi zatwierdzić każdą osobę przed podjęciem pracy?

Odpowiedź na pytanie nr 3.

Zamawiający wyjaśnia, że organizacja pracy personelu Wykonawcy należy do Wykonawcy. To zadaniem Wykonawcy jest m.in. zapewnienie zastępstw personelu niezależnie od przyczyn absencji.

We wzorze umowy znajduje się m.in. zapis: § 4 ust. 15): Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia reakcji w czasie do 3 godzin (liczonego od momentu zgłoszenia przez Zamawiającego nieobecności pracownika) na rozpoczęcie wykonywania przedmiotu Umowy przez kolejnego pracownika. Zamawiający za pośrednictwem e-mail lub telefonicznie zgłosi Wykonawcy nieobecność pracownika. Po zgłoszeniu nieobecności, Wykonawca zobowiązany jest do skierowania do realizacji usług kolejnego pracownika, czyli tzw. „zastępstwa”.

Urlop bądź zwolnienie lekarskie nie ma wpływu na stosunek pracy, bowiem wymagany przez Zamawiającego warunek zatrudnienia na umowę o pracę jest nadal spełniony. To zadaniem Wykonawcy, oprócz spełnienia minimalnego warunku zatrudnienia jest taka organizacja pracy, która zapewni ciągłość usług.

W przypadku planowanych i nieplanowanych zastępstw (o ile nie jest to związane ze zmianą dotychczas zatrudnionych osób) Wykonawca może korzystać z osób dodatkowych bez wskazywania źródła pozyskania tych osób. Jednakże osoby te będą zastępować inne osoby wykonujące czynności na konkretnym stanowisku, zatem muszą spełniać te same wymogi stanowiskowe, w tym posiadać aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne (o ile są wymagane).

Niezależnie od postanowień Umowy, Wykonawcę obowiązuje stosowanie przepisów prawa, w tym ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t.j. Dz. U. z 2025 r., poz. 1675 z późn. zm.), gdzie zgodnie z art. 6 ust. 1 ww. ustawy obowiązkowym badaniom sanitarno-epidemiologicznym podlegają m.in. osoby podejmujące lub wykonujące prace, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby, nieposiadające aktualnego orzeczenia lekarskiego o zdolności do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby.

Zgodnie z pkt 3.6. ppkt 10, 11 i 12 SWZ Zamawiający wskazał wymagania minimalne:

10) W zakresie usług hotelowych Zamawiający, zgodnie z art. 95 PZP, wymaga zatrudnienia przez wykonawcę na podstawie umowy o pracę co najmniej dwóch osób

wykonujących usługi wchodzące w skład przedmiotu zamówienia, jeżeli wykonanie tych usług polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (j.t. Dz. U. z 2025 r., poz. 277 z późn. zm.). Obowiązek zatrudnienia na umowę o pracę odnosi się do:

- co najmniej 2 pracowników recepcji hotelowej,
- co najmniej 2 osób sprzątających obiekt hotelowy,
- co najmniej 1 osoby wykonującej czynności gospodarcze.

11) W przypadku rozwiązania stosunku pracy przed zakończeniem okresu realizacji przedmiotu zamówienia, Wykonawca ma obowiązek niezwłocznego zatrudnienia na to miejsce innej osoby na podstawie umowy o pracę.

Obowiązki i uprawnienia Zamawiającego i Wykonawcy związane z ww. wymogiem zostały określone w Projektowanych postanowieniach umowy, który stanowi Załącznik nr 11 do SWZ.

12) W zakresie usług gastronomicznych Zamawiający, działając na podstawie art. 95 PZP, wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących usługi wchodzące w skład przedmiotu zamówienia tj. polegające na przygotowaniu posiłków, podawaniu posiłków, osobę koordynującą pracę restauracji, ponieważ wykonanie tych usług polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy:

- co najmniej 1 osoby liderującej kuchni,
- co najmniej 2 osób zatrudnionych na stanowisku kucharskim,
- co najmniej 4 osób wykonujących prace kelnerskie,
- co najmniej 1 osoby koordynującej pracę zespołu kucharskiego i kelnerskiego - managera/koordynatora.

W przypadku rozwiązania stosunku pracy przed zakończeniem okresu realizacji przedmiotu zamówienia, Wykonawca ma obowiązek niezwłocznego zatrudnienia na to miejsce innej osoby na podstawie umowy o pracę.

Obowiązki i uprawnienia Zamawiającego i Wykonawcy związane z ww. wymogiem zostały określone w Projektowanych postanowieniach umowy, który stanowi Załącznik nr 11 do SWZ oraz opis przedmiotu zamówienia – Załączniki nr 3 i 3a do SWZ.

Pytanie nr 4

Zakres godzin pracy i harmonogramy – w opisie recepcji wskazano, że usługi są świadczone całodobowo (od godz. 6:00 do 6:00 dnia następnego), także w dni ustawowo wolne, a zmiany personelu mają być niezauważalne dla gości.

Czy są przewidziane konkretne harmonogramy pracy (np. liczba zmian, wymiar godzin) oraz przerwy, czy zamawiający każdorazowo określa grafik?

W jaki sposób będą zgłaszane zmiany godzin pracy lub dodatkowe dyżury (np. w okresach zwiększonego obłożenia)?

Odpowiedź na pytanie nr 4.

Zgodnie z § 3 ust. 2-5 załącznika nr 11 do SWZ (wzór umowy):

2 Usługi będą realizowane sukcesywnie, stosownie do potrzeb Zamawiającego w okresie obowiązywania Umowy. Szczegółowy rodzaj usługi z określeniem roboczogodzin Zamawiający będzie zlecał na podstawie:

1) Zlecenia miesięcznego - wystawionego do ostatniego dnia miesiąca poprzedzającego miesiąc, w którym świadczona będzie usługa na podstawie tego zlecenia.

3 Wykonawca zobowiązuje się do wykonania określonych usług we wskazanym przez Zamawiającego terminie oraz w godzinach określonych w zleceniu miesięcznym.

4 Strony wspólnie zobowiązują się do informowania o zmianach w zleceniu miesięcznym z 7-dniowym wyprzedzeniem.

5 Zlecenia miesięczne sporządzane będą w formie dokumentowej i będą przekazywane Wykonawcy osobiście przez przedstawiciela Zamawiającego lub pocztą e-mail na adres: _____. Jeżeli Zamawiający przekazuje Wykonawcy zlecenie osobiście, Wykonawca potwierdza przyjęcie zlecenia podpisując kopię zlecenia, którą zachowuje Zamawiający.

Ponadto:

Zgodnie z pkt 3 Załącznika nr 3a do SWZ (usługi gastronomiczne):
Wykonawca będzie zobowiązany wykonywać przedmiot szacunkowego zamówienia w terminach uzgodnionych z Zamawiającym na podstawie pisemnych (e-mail) Zleceń.

Zgodnie z pkt II Załącznika nr 3 do SWZ (usługi hotelowe):

Przedmiot zamówienia będzie realizowany w zależności od potrzeb Hotelu i prowadzonej w danej chwili działalności. Odbywać się będzie w dni robocze oraz dni ustawowo wolne od pracy pomiędzy godzinami 6:00 a godz. 6:00 dnia następnego, chyba że Zleceniodawca zadecyduje inaczej.

Pytanie nr 5.

Zakres odpowiedzialności i dodatkowe obowiązki recepcji – opis usług zawiera szereg zadań: sprzedaż usług hotelowych, obsługa stoiska „Dobre z lasu”, prowadzenie ewidencji, organizowanie bufetu kawowego podczas szkoleń, obsługa bramy wjazdowej, pielęgnacja roślin, utrzymanie porządku i odśnieżanie.

Czy wykonawca musi zapewnić personel do wszystkich wymienionych czynności jednocześnie, czy zadania te mogą być podzielone na oddzielne stanowiska?

Kto dostarcza materiały eksploatacyjne (środki czystości, produkty do bufetu, artykuły promocyjne) i kto pokrywa koszty ich zakupu?

Czy do obowiązków recepcji należy również obsługa systemu monitoringu i urządzeń ppoż. (np. centrali p.pož.) oraz czy potrzebne są dodatkowe szkolenia?

Odpowiedź na pytanie nr 5.

Zgodnie z załącznikiem nr 3 do SWZ zakres czynności został podzielony, czyli przypisany do poszczególnych stanowisk. Zamawiający wymaga wyłącznie zrealizowania tych czynności.

Dostarczanie materiałów eksploatacyjnych i promocyjnych, w tym pokrywanie kosztu ich zakupu, o ile dokumenty zamówienia nie stanowią inaczej, należy do zakresu obowiązków Zamawiającego.

Instruktaż stanowiskowy w zakresie systemu monitoringu i urządzeń ppoż. należy do obowiązków Zamawiającego.

Pytanie nr 6

Szczegóły dzierżawy budynku restauracji i opłat eksploatacyjnych – wykonawca musi wydzierżawić budynek restauracji (397,43 m²), a poza czynszem prowizyjnym ponosi opłaty za media (energia, woda, gaz, ścieki).

Jakie są warunki dzierżawy (okres umowy, wysokość czynszu podstawowego, kaucja, zakres wyposażenia)?

Czy lokale są w pełni wyposażone (kuchnia, stoły, zastawa) i czy wykonawca może wprowadzać własne sprzęty?

W jaki sposób rozliczane będą koszty mediów (podliczniki, ryczałt)?

Odpowiedź na pytanie nr 6

Zawarcie umowy dzierżawy jest integralnym obowiązkiem wynikającym z dokumentów zamówienia, a dotyczących świadczenia usług na zintegrowane usługi hotelowo-gastronomiczne. Okres umowy dzierżawy jest zatem tożsamy z okresem umowy na świadczenie ww. usług, tj. 24 miesiące od dnia zawarcia umowy na te usługi - §3 ust. 1 zał. nr 11 do SWZ oraz preambuła zał. nr 11a do SWZ, cytuję „(...) w wyniku wyboru oferty Wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego pod nazwą Zintegrowane usługi hotelowe i gastronomiczne na terenie Hotelu „Dobre z lasu” w Solcu

Kujawskim w latach 2026 – 2028, nr SA.270.2.1.2026, została zawarta Umowa następującej treści (...).

Wszystkie warunki dzierżawy (w tym wysokość czynszu podstawowego i prowizyjnego) zostały szczegółowo opisane w zał. nr 11a do SWZ. Zamawiający nie przewiduje kaucji od przedmiotu dzierżawy. Z kolei wymóg zapewnienia wyposażenia przez Wykonawcę został szczegółowo opisany w Załączniku nr 3a do SWZ. Wykonawca jest obowiązany do wykazania dysponowania sprzętem wskazanym przez Zamawiającego w załączniku nr 10 a do SWZ wraz ze wskazaniem podstawy do dysponowania tym sprzętem.

Sposób rozliczania kosztów mediów został opisany w §5 Załącznika nr 5 do SWZ.

Pytanie nr 7

Menu i parametry posiłków – załącznik dot. gastronomii określa wymogi dot. stosowania świeżych produktów, kaloryczności posiłków oraz organizacji bufetów.

Jakie są oczekiwania dotyczące obsługi diety specjalnej (wegańskiej, bezglutenowej) i czy uwzględniono dodatkowe wynagrodzenie za takie posiłki?

Odpowiedź na pytanie nr 7.

Zgodnie z pkt 17 Załącznika nr 3a do SWZ:

Przy wszystkich posiłkach bez zmiany zaoferowanej ceny należy uwzględnić dietę wegańską, wegetariańską, bezglutenową, cukrzycową, trzustkową, wrzodową, bez cholesterolową, nie tolerującą laktozy lub każdą inną.

Podsumowując: Zamawiający jednoznacznie wskazał, iż obowiązkiem Wykonawcy jest zapewnienie ww. posiłków bez szczególnych wymagań oraz bez dodatkowego wynagrodzenia.

Posiłki te mają być zapewnione w ramach zamówienia i w ramach ceny ofertowej.

Pytanie nr 8

Kadry i wymagane kwalifikacje – SWZ wskazuje minimalną liczbę osób na poszczególnych stanowiskach (lider kuchni, kucharze, kelnerzy, manager) oraz określa, że osoby te mają być zatrudnione na umowę o pracę.

Czy zamawiający określa minimalną liczbę personelu lub proporcje personel–goście?

Jakie uprawnienia lub certyfikaty muszą posiadać kucharze i kelnerzy (np. książeczki sanitarne, szkolenie HACCP, BHP)?

Czy wymagane są dodatkowe kursy, np. z zakresu ochrony małoletnich, pierwszej pomocy, obsługi sprzętu ppoż.?

Odpowiedź na pytanie nr 8.

Zamawiający określił w SWZ wymaganą minimalną liczbę osób, w stosunku do których odnosi się obowiązek zatrudnienia, zgodnie z art. 95 PZP, na podstawie umowy o pracę.

Z kolei Zamawiający nie wskazywał proporcji personel-goście, ponieważ liczba gości jest zmienna i wskazywanie takiej proporcji prowadziłoby do nieuzasadnionych kosztów.

Wymagania dotyczące personelu zostały szczegółowo opisane w Załącznikach nr 3, 3a i 11 do SWZ.

Pytanie nr 9.

Systemy informatyczne i rozliczenia – w opisie prac recepcji wspomniano o prowadzeniu ewidencji, obsłudze rezerwacji online i rozliczaniu płatności.

Jakie systemy (program hotelowy, POS, system księgowy) będą używane i kto zapewnia dostęp/licencje?

Czy zamawiający wymaga raportowania sprzedaży w określonym formacie lub integracji z jego systemem finansowym?

Odpowiedź na pytanie nr 9.

Aktualnie Zamawiający stosuje program hotelowy KW Hotel. Licencje do tego programu oraz POS zapewnia Zamawiający. Z kolei system księgowy Zamawiającego nie dotyczy Wykonawcy. Zamawiający nie wymaga raportowania sprzedaży w określonym formacie oraz integracji z systemem finansowym Zamawiającego.

Pytanie nr 10.

Zakres opcji dodatkowych – SWZ pozwala zamawiającemu zlecić prace analogiczne do opisu przedmiotu zamówienia w ramach tzw. „Opcji” do wartości 20 % umowy. Jakie usługi mogą być objęte opcją (np. catering zewnętrzny, dodatkowe sprzątanie)? W jakim terminie zamawiający będzie informował o wykorzystaniu opcji i jak będą rozliczane dodatkowe prace?

Odpowiedź na pytanie nr 10.

Zgodnie z pkt 3.6. ppkt 14)SWZ:

Zamawiający jest uprawniony zlecić Wykonawcy dodatkowy zakres rzeczowy obejmujący usługi analogiczne, jak opisane w opisie przedmiotu zamówienia oraz w kosztorysie ofertowym (dalej: „Opcja”). Zamawiający nie jest zobowiązany do zlecenia usług objętych przedmiotem Opcji, a Wykonawcy nie służy roszczenie o ich zlecenie. Prace będące przedmiotem Opcji mogą zostać zlecone na wartość do 20 % wartości przedmiotu zamówienia określonej w umowie stanowiącej Załącznik nr 11 do SWZ.

Skorzystanie z prawa opcji jest uprawnieniem, a nie obowiązkiem Zamawiającego, a Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tego tytułu. Zasady skorzystania z Opcji zostały opisane w Załączniku nr 11 do SWZ. Podstawą określenia wartości usług zleconych w ramach Opcji będą ceny jednostkowe poszczególnych rodzajów posiłków, zawarte w kosztorysie ofertowym, będącym częścią Oferty.

Podsumowując: zlecenie opcji nie jest obowiązkiem, ale uprawnieniem Zamawiającego, wobec czego nie jest możliwe wskazanie terminu skorzystania z prawa opcji. Zamawiający skorzysta z tego prawa tylko wtedy, kiedy zajdzie taka konieczność.

Z kolei usługi cateringowe nie są objęte przedmiotem zamówienia, a zatem nie mogą stanowić przedmiotu opcji. Przedmiotem opcji mogą być wyłącznie usługi opisane w Załączniku nr 3 i 3a do SWZ.

Pytanie nr 11.

Prosimy o wskazanie minimalnych wymaganych godzin funkcjonowania restauracji hotelowej oraz potwierdzenie, czy Zamawiający dopuszcza elastyczne ustalenie godzin otwarcia z uwzględnieniem obsługi gości hotelowych oraz klientów zewnętrznych.

Odpowiedź pytanie nr 11.

Zamawiający dopuszcza elastyczny czas pracy restauracji z uwzględnieniem obsługi gości hotelowych oraz klientów zewnętrznych.

Z kolei godziny obsługi zorganizowanych grup gości będą wskazywane w zleceniu Zamawiającego na usługi gastronomiczne.

Z poważaniem
Tomasz CZARNECKI
Nadleśniczy