



**ZAKŁAD LECZNICTWA ODWYKOWEGO DLA
OSÓB UZALEŻNIONYCH OD ALKOHOLU
W CZARNYM BORZE**

58-379 Czarny Bór, ul. Parkowa 8

tel. (74) 84 50 125, fax (74) 84 50 290, e-mail: biuro@zlo.czarnybor.pl www.zlo.czarnybor.pl

Czarny Bór 03-06-2020

Numer sprawy: ZLO/ZP/2/2020

Do:

Wszyscy Wykonawcy

Działając na podstawie art. 38 ust. 2 ustawy Prawo Zamówień Publicznych, Zamawiający przekazuje pytania i wyjaśnienie treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia w postępowaniu dotyczącym „*Usługi żywienia pacjentów Zakładu Lecznictwa Odwykowego dla Osób Uzależnionych od Alkoholu w Czarnym Borze*” znak ZLO/ZP/2/2020:

1. Warunki udziału w postępowaniu można podzielić na dwie grupy:

1) warunki postawione przez ustawodawcę, które zostały sformułowane wprost w art. 24 ust. 1 (warunki formalne), oraz

2) warunki stawiane przez Zamawiającego, co do formułowania których ustawodawca podał w art. 22 ust. 1 jedynie ogólne wytyczne, a których sposób dokonywania oceny spełniania musi określić sam Zamawiający (warunki merytoryczne). Niespełnienie powyższych warunków skutkuje wykluczeniem Wykonawcy z postępowania.

2. Stawianie przez Zamawiającego warunków udziału w postępowaniu ma na celu zminimalizowanie ryzyka udzielenia zamówienia Wykonawcy, który nie będzie w stanie wykonać zamówienia publicznego lub który zrealizuje zamówienie nienależycie.

3. Zamawiający stawiając konkretne warunki udziału w postępowaniu kierował się następującymi zasadami:

- Z uwagi na blankietowy charakter przepisu art. 22 Zamawiający obowiązany jest każdorazowo do sformułowania konkretnych warunków udziału w postępowaniu.

- Warunków nie można stawiać w oderwaniu od przedmiotu zamówienia.

- Warunki muszą być związane i proporcjonalne do przedmiotu zamówienia.

- Sformułowanie warunków musi być poprzedzone wnikliwym badaniem rynku Wykonawców.

- Nie można stawiać warunków w oderwaniu od realnej sytuacji podmiotów, jakie potencjalnie mogą ubiegać się o zamówienie.

- Pod pojęciem uprawnień nie można rozumieć innych niż wynikające z przepisów prawa.

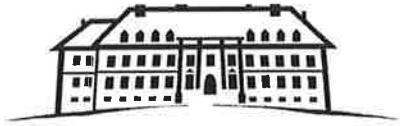
- Uprawnienia mogą dotyczyć zarówno prowadzenia działalności, jak również wykonywania określonych czynności.

- Nie wolno sformułować warunku dotyczącego wymaganych uprawnień w sposób sprowadzający się jedynie do zacytowania przepisu Pzp.

- Należy skonkretyzować wymagania w zakresie uprawnień poprzez odwołanie do konkretnej normy w konkretnej ustawie.

Pytania:

1. Z treści art. 36b p.z.p. regulującego wprowadzanie podwykonawców wynika, iż obowiązek wskazania nazw podwykonawców dotyczy jedynie podwykonawców znanych na etapie składania oferty. Na etapie składania ofert Wykonawca nie zawsze jest w stanie podać dokładnych danych podwykonawcy z którego usług będzie korzystał. Dopiero w trakcie realizacji zamówienia na potrzeby należytego wykonania usługi Wykonawca może skorzystać z usług podwykonawcy, a co za tym idzie przekazać Zamawiającemu wymagane dane i informacje o podwykonawcy (zgodnie z art. 36b ust.1a P.z.p.). W związku z powyższym prosimy o potwierdzenie czy Wykonawca dobrze rozumie, że obowiązek wskazania nazw podwykonawców oraz załączania JEDZ dotyczy jedynie



**ZAKŁAD LECZNICTWA ODWYKOWEGO DLA
OSÓB UZALEŻNIONYCH OD ALKOHOLU
W CZARNYM BORZE**

58-379 Czarny Bór, ul. Parkowa 8

tel. (74) 84 50 125, fax (74) 84 50 290, e-mail: biuro@zlo.czarnybor.pl www.zlo.czarnybor.pl

tych, znanych na etapie składania oferty, którzy w szczególności udostępniają swoje zasoby lub których wykonawca będzie chciał uwzględnić w wyjaśnieniach niskiej ceny?

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje wszystkie zapisy SIWZ i Umowy odnośnie Podwykonawców. Oczywiście jest, że Wykonawca może w trakcie realizacji zamówienia zmienić, przy akceptacji Zamawiającego, Podwykonawcę, przy czym nowy Podwykonawca musi spełniać wszystkie warunki stawiane Podwykonawcy treścią SIWZ i Umowy.

Art. 36 b pkt 1 a Pzp dotyczy robót budowlanych i usług.

2. Wnosimy o zmianę o 50% wysokości kary umownej o której mowa w §8 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. 7 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2006 roku, nr 164, poz. 1163 z późn. zm.), które może być uzasadnioną podstawą do żądania unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 93 ust. 1 pkt. 7 ustawy prawo zamówień publicznych z uwagi, iż postępowanie jest obciążone 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.
- Odpowiedź:** Zamawiający zmienia karę umowną wskazaną w §8 pkt 1a z 50% na 25%.

3. Zgodnie z obowiązującą ustawą z dnia 13 września 1996 r. o utrzymaniu czystości i porządku w gminach (Dz.U. 1996 nr 132 poz. 622 z późn. zm.); ustawą z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (Dz.U. 2013 poz. 21 z późn. zm.) odpady pokonsumpcyjne muszą być odbierane w miejscu ich wytworzenia tj. miejscu, w którym posiłek został spożyty. Zgodnie z art. 175 ustawy „Kto, będąc posiadaczem odpadów, zleca, wbrew przepisowi art. 27 ust. 2, gospodarowanie odpadami podmiotom, które nie uzyskały wymaganych decyzji lub wymaganego wpisu do rejestru podlega karze aresztu albo grzywny”. Odnosząc się do wyżej wymienionych ustaw to właściciel nieruchomości, na której powstają odpady, a nie zamieszkuje mieszkańcy, zobowiązany jest do gospodarowania odpadami powstałymi na terenie nieruchomości. W związku z tym firma cateringowa nie może ich odbierać od Państwa, gdyż nie jest wpisana do rejestru działalności regulowanej w zakresie odbierania odpadów pokonsumpcyjnych. W związku z obecnie obowiązującymi przepisami prawa Szpital nie może przenieść odpowiedzialności za gospodarowanie odpadami na firmę cateringową, gdyż odpad ten powstaje na terenie nieruchomości Szpitala, a podpisywanie pośredniczących umów dotyczących przekazania tych odpadów jest niezgodne z przepisami w tym zakresie.

Pragniemy również zaznaczyć, że w dniu 01.01.2020 r. wchodzi w życie Baza Danych o produktach i opakowaniach oraz o gospodarce odpadami. Zgodnie z prawem, aby przekazać jakikolwiek odpad, który nie jest odpadem komunalnym, jego Wytwórca, czyli Szpital, zobowiązany będzie do wygenerowania Karty Przekazania Odpadu i wskazania w systemie elektronicznym firmy, która ten odpad odbierze (i jest do tego uprawniona). Żadna z firm cateringowych działających na rynku polskim nie ma zezwolenia na odbiór odpadów.

Prosimy o zmianę zapisów ogłoszenia, umowy oraz załączników na zgodnych z przepisami prawa. Jeśli Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę zapisów prosimy o przedstawienie na jakiej podstawie i w jaki sposób będzie wystawiał Kartę Przekazania Odpadu w przypadku odpadów pokonsumpcyjnych.

Odpowiedź: Zamawiający zapewni utylizację niespożytych posiłków i resztek pokonsumpcyjnych. Zamawiający zapewni czyste i zdezynfekowane pojemniki na resztki pokonsumpcyjne.

W związku z tym pkt 3 SIWZ Opis przedmiotu zamówienia pdpkt. 12 otrzymuje brzmienie:

12. Zamawiający zapewni utylizację niespożytych posiłków i resztek pokonsumpcyjnych.

W związku z tym pkt 3 SIWZ Opis przedmiotu zamówienia pdpkt. 13 otrzymuje brzmienie:

13. Zamawiający zapewni czyste i zdezynfekowane pojemniki na resztki pokonsumpcyjne.

Zmianie ulega § 3 wzoru umowy (załącznik nr 10 do SIWZ) dotychczasową treść:



**ZAKŁAD LECZNICTWA ODWYKOWEGO DLA
OSÓB UZALEŻNIONYCH OD ALKOHOLU
W CZARNYM BORZE**

58-379 Czarny Bór, ul. Parkowa 8

tel. (74) 84 50 125, fax (74) 84 50 290, e-mail: biuro@zlo.czarnybor.pl www.zlo.czarnybor.pl

§ 3 Warunki realizacji zamówienia

1. Wykonawca zobowiązuje się do dostawy zamówionego towaru odpowiadającego normom jakościowym i o gramaturze zgodnej ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, a ponadto w porach zgodnych z ustalonym planem posiłków.
2. Wykonawca jest zobowiązany do zabezpieczenia próbek dostarczanej żywności w ilości wymaganej przez stacje sanitarno – epidemiologiczne.
3. Wykonawca zapewnia odbiór i składowanie resztek pokonsumpcyjnych z Zakładu.
4. Wykonawca oświadcza, że wszyscy pracownicy bezpośrednio zatrudnieni w procesie przygotowania posiłków (minimum dwie osoby) posiadają aktualne orzeczenia lekarskie wydane na podstawie wyników badań sanitarno-epidemiologicznych oraz że samochody do przewozu żywności posiadają pozytywną opinię sanitarną.
5. Upoważniony pracownik Zamawiającego ma prawo do kontrolowania dostarczonych posiłków. Wszelkie niezgodności (gramatura posiłków, temperatura posiłków) zgłaszane są Kierownikowi komórki i odnotowywane w rejestrze niezgodności, celem ich natychmiastowego usunięcia.
6. W przypadku zakwestionowania usługi przez zewnętrzne służby sanitarne i inne posiadające uprawnienie do kontroli oraz nałożenia na Zamawiającego kary finansowej, kara ta zostanie w całości potrącona z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
7. W przypadku niedostarczenia posiłków w terminie, Zamawiający, w razie nie zapewnienia przez Wykonawcę świadczenia usługi przez inny podmiot, może kupić usługę od innego dostawcy na koszt i ryzyko Wykonawcy. W takim przypadku Wykonawca bez zastrzeżeń pokryje cenę wynikającą z zakupu usługi po wyższych cenach w stosunku do cen podanych w Umowie. Powyższe terminy nie ograniczają prawa Zamawiającego do natychmiastowego zakupu na koszt i ryzyko Wykonawcy usługi od innego dostawcy, w przypadku gdyby po stronie Zamawiającego mogłaby powstać rażąca szkoda.
8. Strony postanawiają, że obowiązującą je formą odszkodowania są kary umowne określone w § 8
9. Wykonawca zobowiązuje się do: świadczenia usługi przygotowania i transportu całodziennych posiłków i napojów dla pacjentów z uwzględnieniem diet stosowanych w szpitalu,
10. Przestrzegania zapisów Ustawy z dn. 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz. U. 2018r,poz. 1541 z późn. zm.) oraz Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych i innych określonych przepisami prawa w odniesieniu do przedmiotu umowy,
11. Prowadzenia produkcji posiłków w obiekcie posiadającym decyzję właściwego terenowo inspektora sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu do produkcji żywności i prowadzenia usług żywienia w systemie cateringowym,
12. Zgłaszania wszelkich zmian w jadłospisie. Zamawiający dopuszcza możliwość zmian wyłącznie po wcześniejszym ich zaakceptowaniu przez dietetyka.
13. Dostarczania posiłków do wyznaczonego pomieszczenia odbioru wg następującego harmonogramu:

śniadanie: 6.30

obiad : 12.30

kolacja: 18.00

14. Wykonawca zapewnia odpowiednią temperaturę posiłków i napojów, tj.

Temperatura dostarczonych na oddziały posiłków powinna wynosić:

- a) dla żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych, wymagających schładzania od 0-40 C,
- b) dla potraw poddawanych obróbce termicznej serwowanych na gorąco, temperatura powinna wynosić – gorące zupy nie mniej niż 750 C

Inne potrawy serwowane na gorąco nie mniej niż 650 C

15. Wykonawca zobowiązuje się do utylizacji odpadów zgodnie z wymaganiami określonymi w obowiązujących przepisach prawnych. Wykonawca z chwilą podpisania umowy dostarczy potwierdzoną za zgodności z oryginałem kserokopię umowy z firmą zajmującą się utylizacją odpadów pokonsumpcyjnych. W przypadku utraty ważności ww. dokumentu w trakcie trwania umowy – przedłożenie nowej umowy z firmą odbierającą odpady w miesiącu upływu ważności. Nie zrealizowanie tego obowiązku może być powodem rozwiązania niniejszej umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.



**ZAKŁAD LECZNICTWA ODWYKOWEGO DLA
OSÓB UZALEŻNIONYCH OD ALKOHOLU
W CZARNYM BORZE**

58-379 Czarny Bór, ul. Parkowa 8

tel. (74) 84 50 125, fax (74) 84 50 290, e-mail: biuro@zlo.czarnybor.pl www.zlo.czarnybor.pl

16. Wykonawca dokona co najmniej 1 raz w roku ocenę jakościową wyrobu gotowego a jej wyniki przedstawi zamawiającemu (przed podpisaniem umowy i w trakcie realizacji umowy).
17. Zapewnienia tradycyjnych posiłków w okresie Świąt (Wielkanoc, Wigilia)
18. Mycia i dezynfekcji termosów i pojemników transportowych we własnym zakresie
19. Pobierania i przechowywania próbek z potraw i produktów wchodzących w skład dostarczanych posiłków, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. nr 80 poz. 545 z późniejszymi zmianami). Upoważnieni pracownicy Zamawiającego mają prawo do kontroli przechowywania próbek przez Wykonawcę i wystawienia Protokołu wadliwej dostawy/usługi skutkującego karą finansową w przypadku wykrycia nieprawidłowości w przygotowaniu i przechowywaniu próbek.
20. Odnowienia polisy OC w wymaganym zakresie przez cały okres trwania umowy i niezwłocznego przedłożenia nowej polisy Zamawiającemu. W przypadku stwierdzenia w czasie kontroli braku polisy Zamawiający odstąpi od umowy z winy Wykonawcy.
21. Ponoszenia odpowiedzialności za personel, przeszkolony zgodnie z obowiązującymi przepisami. Personel ma spełniać wymagania zdrowotne oraz higieniczne niezbędne do pracy z żywnością,
22. Dostarczania posiłków samochodem posiadającym aktualną pozytywną opinię właściwej stacji sanitarno-epidemiologicznej,
23. Przestrzegania założeń diet w zakresie doboru produktów, dziennych racji pokarmowych, wartości kalorycznej, zawartości składników odżywczych określonych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, z uwzględnieniem wprowadzanych obowiązujących zmian w okresie trwania umowy,
24. Reagowania na zwiększające lub zmniejszające się zapotrzebowanie na posiłki w granicach określonych wartością przedmiotu umowy,
25. Przekazywania kopii protokołów z kontroli sanitarnej przeprowadzonej przez Państwową Inspekcję Sanitarno-Epidemiologiczną,
26. Wykonawca odpowiada za wszelkie szkody wynikające z realizacji niniejszej umowy, w tym za narażenie bądź spowodowanie utraty życia lub uszczerbku na zdrowiu osób trzecich, w związku z prowadzoną działalnością gospodarczą.
27. Wykonawca oświadcza, że środki żywnościowe będące przedmiotem niniejszej umowy oraz pojemniki i opakowania na żywność posiadają, w przypadku istnienia takiego wymogu, niezbędne certyfikaty i atesty pochodzące od odpowiednich służb zgodnie z przepisami prawa
28. Wykonawca oświadcza, że powierzy podwykonawcom wykonanie następującej części zamówienia
.....
(stosownie do zastrzeżenia Zamawiającego zawartego w SIWZ, nie mogą być powierzone podwykonawcom czynności bezpośrednio związane z przygotowaniem posiłków). Wykonanie części zamówienia przy pomocy podwykonawców nie zwalnia Wykonawcy od odpowiedzialności i zobowiązań wynikających z warunków niniejszej umowy. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za działania, uchybienia i zaniedbania podwykonawcy.
29. Wykonawca odpowiada we własnym zakresie za ilościowy odbiór pojemników i naczyń transportowych każdorazowo po wydaniu posiłków
30. Wykonawca zapewnia na własny koszt i we własnym zakresie ciągłość żywienia w przypadku awarii urządzeń bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających kontynuację procesu żywienia pacjentów. Wykonawca w tej sytuacji zobowiązany jest do natychmiastowego powiadomienia Zamawiającego.
31. Upoważniony pracownik Zamawiającego ma prawo do przeprowadzenia dochodzenia epidemicznego obejmującego proces produkcji i transport posiłków w przypadku podejrzenia zatrucia pokarmowego.
32. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakupu mniejszych ilości posiłków, niż określone w SIWZ. Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia.

zastępuje się treścią:

§ 3 Warunki realizacji zamówienia

1. Wykonawca zobowiązuje się do dostawy zamówionego towaru odpowiadającego normom jakościowym i o gramaturze zgodnej ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, a ponadto w porach zgodnych z ustalonym planem posiłków.
2. Wykonawca jest zobowiązany do zabezpieczenia próbek dostarczanej żywności w ilości wymaganej przez stację sanitarno – epidemiologiczną.



**ZAKŁAD LECZNICTWA ODWYKOWEGO DLA
OSÓB UZALEŻNIONYCH OD ALKOHOLU
W CZARNYM BORZE**

58-379 Czarny Bór, ul. Parkowa 8

tel. (74) 84 50 125, fax (74) 84 50 290, e-mail: biuro@zlo.czarnybor.pl www.zlo.czarnybor.pl

3. Wykonawca oświadcza, że wszyscy pracownicy bezpośrednio zatrudnieni w procesie przygotowania posiłków (minimum dwie osoby) posiadają aktualne orzeczenia lekarskie wydane na podstawie wyników badań sanitarno-epidemiologicznych oraz że samochody do przewozu żywności posiadają pozytywną opinię sanitarną.
4. Upoważniony pracownik Zamawiającego ma prawo do kontrolowania dostarczonych posiłków. Wszelkie niezgodności (gramatura posiłków, temperatura posiłków) zgłaszane są Kierownikowi komórki i odnotowywane w rejestrze niezgodności, celem ich natychmiastowego usunięcia.
5. W przypadku zakwestionowania usługi przez zewnętrzne służby sanitarne i inne posiadające uprawnienie do kontroli oraz nałożenia na Zamawiającego kary finansowej, kara ta zostanie w całości potrącona z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
6. W przypadku niedostarczenia posiłków w terminie, Zamawiający, w razie nie zapewnienia przez Wykonawcę świadczenia usługi przez inny podmiot, może kupić usługę od innego dostawcy na koszt i ryzyko Wykonawcy. W takim przypadku Wykonawca bez zastrzeżeń pokryje cenę wynikającą z zakupu usługi po wyższych cenach w stosunku do cen podanych w Umowie. Powyższe terminy nie ograniczają prawa Zamawiającego do natychmiastowego zakupu na koszt i ryzyko Wykonawcy usługi od innego dostawcy, w przypadku gdyby po stronie Zamawiającego mogłaby powstać rażąca szkoda.
7. Strony postanawiają, że obowiązującą je formą odszkodowania są kary umowne określone w § 8
8. Wykonawca zobowiązuje się do: świadczenia usługi przygotowania i transportu całodziennych posiłków i napojów dla pacjentów z uwzględnieniem diet stosowanych w szpitalu,
9. Przestrzegania zapisów Ustawy z dn. 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz. U. 2018r, poz. 1541 z późn. zm.) oraz Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych i innych określonych przepisami prawa w odniesieniu do przedmiotu umowy,
10. Prowadzenia produkcji posiłków w obiekcie posiadającym decyzję właściwego terenowo inspektora sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu do produkcji żywności i prowadzenia usług żywienia w systemie cateringowym,
11. Zgłaszania wszelkich zmian w jadłospisie. Zamawiający dopuszcza możliwość zmian wyłącznie po wcześniejszym ich zaakceptowaniu przez dietetyka.
12. Dostarczania posiłków do wyznaczonego pomieszczenia odbioru wg następującego harmonogramu:

śniadanie: 6.30

obiad : 12.30

kolacja: 18.00

13. Wykonawca zapewnienia odpowiednią temperaturę posiłków i napojów, tj.
Temperatura dostarczonych na oddziały posiłków powinna wynosić:
 - a) dla żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych, wymagających schładzania od 0-40°C,
 - b) dla potraw poddawanych obróbce termicznej serwowanych na gorąco, temperatura powinna wynosić – gorące zupy nie mniej niż 75°CInne potrawy serwowane na gorąco nie mniej niż 65° C
14. Wykonawca dokona co najmniej 1 raz w roku ocenę jakościową wyrobu gotowego a jej wyniki przedstawi zamawiającemu (przed podpisaniem umowy i w trakcie realizacji umowy).
15. Zapewnienia tradycyjnych posiłków w okresie Świąt (Wielkanoc, Wigilia)
16. Mycia i dezynfekcji termosów i pojemników transportowych we własnym zakresie.
17. Pobierania i przechowywania próbek z potraw i produktów wchodzących w skład dostarczanych posiłków, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. nr 80 poz. 545 z późniejszymi zmianami). Upoważnieni pracownicy Zamawiającego mają prawo do kontroli przechowywania próbek przez Wykonawcę i wystawienia Protokołu wadliwej dostawy/usługi skutkującego karą finansową w przypadku wykrycia nieprawidłowości w przygotowaniu i przechowywaniu próbek.
18. Odnawiania polisy OC w wymaganym zakresie przez cały okres trwania umowy i niezwłocznego przedłożenia nowej polisy Zamawiającemu. W przypadku stwierdzenia w czasie kontroli braku polisy Zamawiający odstąpi od umowy z winy Wykonawcy.



**ZAKŁAD LECZNICTWA ODWYKOWEGO DLA
OSÓB UZALEŻNIONYCH OD ALKOHOLU
W CZARNYM BORZE**

58-379 Czarny Bór, ul. Parkowa 8

tel. (74) 84 50 125, fax (74) 84 50 290, e-mail: biuro@zlo.czarnybor.pl www.zlo.czarnybor.pl

19. Ponoszenia odpowiedzialności za personel, przeszkolony zgodnie z obowiązującymi przepisami. Personel ma spełniać wymagania zdrowotne oraz higieniczne niezbędne do pracy z żywnością,
20. Dostarczania posiłków samochodem posiadającym aktualną pozytywną opinię właściwej stacji sanitarno-epidemiologicznej,
21. Przestrzegania założeń diet w zakresie doboru produktów, dziennych racji pokarmowych, wartości kalorycznej, zawartości składników odżywczych określonych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, z uwzględnieniem wprowadzanych obowiązujących zmian w okresie trwania umowy,
22. Reagowania na zwiększające lub zmniejszające się zapotrzebowanie na posiłki w granicach określonych wartością przedmiotu umowy,
23. Przekazywania kopii protokołów z kontroli sanitarnej przeprowadzonej przez Państwową Inspekcję Sanitarno-Epidemiologiczną,
24. Wykonawca odpowiada za wszelkie szkody wynikające z realizacji niniejszej umowy, w tym za narażenie bądź spowodowanie utraty życia lub uszczerbku na zdrowiu osób trzecich, w związku z prowadzoną działalnością gospodarczą.
25. Wykonawca oświadcza, że środki żywnościowe będące przedmiotem niniejszej umowy oraz pojemniki i opakowania na żywność posiadają, w przypadku istnienia takiego wymogu, niezbędne certyfikaty i atesty pochodzące od odpowiednich służb zgodnie z przepisami prawa
26. Wykonawca oświadcza, że powierzy podwykonawcom wykonanie następującej części zamówienia

.....
(stosownie do zastrzeżenia Zamawiającego zawartego w SIWZ, nie mogą być powierzone podwykonawcom czynności bezpośrednio związane z przygotowaniem posiłków). Wykonanie części zamówienia przy pomocy podwykonawców nie zwalnia Wykonawcy od odpowiedzialności i zobowiązań wynikających z warunków niniejszej umowy. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za działania, uchybienia i zaniedbania podwykonawcy.

27. Wykonawca odpowiada we własnym zakresie za ilościowy odbiór pojemników i naczyń transportowych każdorazowo po wydaniu posiłków.
28. Wykonawca zapewnia na własny koszt i we własnym zakresie ciągłość żywienia w przypadku awarii urządzeń bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających kontynuację procesu żywienia pacjentów. Wykonawca w tej sytuacji zobowiązany jest do natychmiastowego powiadomienia Zamawiającego.
29. Upoważniony pracownik Zamawiającego ma prawo do przeprowadzenia dochodzenia epidemicznego obejmującego proces produkcji i transport posiłków w przypadku podejrzenia zatrucia pokarmowego.
30. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakupu mniejszych ilości posiłków, niż określone w SIWZ. Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia.

Zmianie ulega załącznik nr 1 do wzoru umowy w pkt. 12 dotychczasową treść:

12. Wykonawca zapewnia odbiór niespożytych posiłków z Zakładu i ich utylizację zgodnie z przepisami prawa.

zastępuje się treścią:

12. Zamawiający zapewni utylizację niespożytych posiłków i resztek pokonsumpcyjnych.

Zmianie ulega załącznik nr 1 do wzoru umowy w pkt. 13 dotychczasową treść:

13. Wykonawca zapewni czyste i zdezynfekowane pojemniki na resztki pokonsumpcyjne.

zastępuje się treścią:

13. Zamawiający zapewnia czyste i zdezynfekowane pojemniki na resztki pokonsumpcyjne.

4. **Czy Zamawiający przewiduje dla pacjentów diagnostycznych posiłki w naczyniach jednorazowych?**
Odpowiedź: Nie dotyczy. W Zakładzie nie przebywają pacjenci diagnostyczni.
5. **Jakie jest stanowisko Zamawiającego w stosunku do pacjentów skażonych tj. czy posiłki będą zamawiane i wydawane w naczyniach jednorazowych czy Zamawiający nie będzie zgłaszał takich przypadków ?**
Odpowiedź: Jeśli zaistnieje taka sytuacja, że w placówce przebywać będą pacjenci skażeni to Zamawiający będzie zamawiał i wydawał posiłki w naczyniach jednorazowych.



**ZAKŁAD LECZNICTWA ODWYKOWEGO DLA
OSÓB UZALEŻNIONYCH OD ALKOHOLU
W CZARNYM BORZE**

58-379 Czarny Bór, ul. Parkowa 8

tel. (74) 84 50 125, fax (74) 84 50 290, e-mail: biuro@zlo.czarnybor.pl www.zlo.czarnybor.pl

6. **Czy wykonawca dobrze rozumie ze posiłki dostarcza w wyznaczone miejsca na obiekcie – kuchenki oddziałowe?**
Odpowiedź: Tak. Posiłki dostarczane będą w jedno miejsce, do kuchni oddziałowej.
7. **Powołując się na jawność finansów publicznych prosimy o podanie aktualnej stawki netto oraz brutto za jeden posiłek jaką Zamawiający płaci obecnie za wykonanie przedmiotowej usługi oraz jak firma realizuje zamówienie?**
Odpowiedź: Obecny Wykonawca: „SMAKUŚ” Usługi Gastronomiczne Łukasz Krawczyk, ul. Of. Oświęcimskich 4/4, 58-100 Świdnica.
Śniadanie: 3,70 zł netto, 4,00 zł brutto
Obiad: 5,56 zł netto, 6,00 zł brutto
Kolacja: 3,70 zł netto, 4,00 zł brutto
Razem osobodzień wynosi 12,96 zł netto + obowiązujący podatek VAT = 14,00 zł brutto
8. **Czy w budynkach znajdują się windy i czy Wykonawca będzie ponosił koszty związane z ich użytkowaniem ?**
Odpowiedź: W budynku nie ma zamontowanych wind. Wykonawca nie będzie ponosił kosztów związanych z ich użytkowaniem.
9. **Czy Zamawiający dysponuje miejscem na składowanie odpadów pokonsumpcyjnych, z którego Wykonawca będzie je odbierał ?**
Odpowiedź: Zamawiający dysponuje miejscem na składowanie odpadów pokonsumpcyjnych. Wykonawca nie będzie ich odbierał.
10. **Czy Zamawiający przewiduje w trakcie trwania kontraktu zmiany co do ilości oddziałów lub łóżek np. likwidacja bądź zwiększenie ? Jeżeli tak proszę o podanie przewidywanego okresu zmiany oraz ilości łóżek. Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjację ceny?**
Odpowiedź: W trakcie trwania umowy przewiduje się zwiększenie lub zmniejszenie liczby pacjentów, ale ilości te w skali całej umowy (1 rok) będą się bilansowały na określonej w SIWZ.
11. **Czy Zamawiający przewiduje konieczność poniesienia przez Wykonawcę innych dodatkowych kosztów, które nie zostały zdefiniowane w SIWZ? Jeśli tak, to w jakiej wysokości i z jakiego tytułu?**
Odpowiedź: Jeżeli w trakcie realizacji zamówienia wystąpią okoliczności, których Zamawiający przy dołożeniu należytej staranności nie mógł przewidzieć, a wynikają one ze zmian przepisów prawa związanych z przedmiotem zamówienia Zamawiający dopuszcza zmianę umowy w tym zakresie.
12. **Jakie diety powinny znajdować się na jadłospisie dziennym ?**
Odpowiedź: Zgodnie z treścią SIWZ Zamawiający w trakcie trwania umowy może składać zamówienie na posiłki z grupy diet : wątrobowej, cukrzycowej, żołądkowej, lekkostrawnej, wegetariańskiej.
13. **Czy Zamawiający jest w stanie określić wymaganą konkretną gramaturę poszczególnych posiłków np.:**
- dodatki do śniadania i kolacji: jakie masło, ile i jakie pieczywo , ile ser żółty, wędlina, dżem, twaróg itp.
- do obiadu: ile gramatury : sztuka mięsa, potrawy pół mięsne, kotlet mielony, surówki do obiadu, danie jarskie, ryba itp.?
Odpowiedź: Dostarczane posiłki mają zapewnić wartość odżywczą min. 2000 kcal dziennie.
14. **Czy w celu urozmaicenia jadłospisu wykonawca może zapewnić do spożycia gotowe posiłki w słoikach, zapewniające odpowiednią wartość odżywczą?**
Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.
15. **Czy Zamawiający będzie akceptował jednogarnkowe dania obiadowe np. leczo, bigos? Spełniające odpowiednie wartości kaloryczne?**
Odpowiedź: Zamawiający nie będzie akceptował dań jednogarnkowych.



**ZAKŁAD LECZNICTWA ODWYKOWEGO DLA
OSÓB UZALEŻNIONYCH OD ALKOHOLU
W CZARNYM BORZE**

58-379 Czarny Bór, ul. Parkowa 8

tel. (74) 84 50 125, fax (74) 84 50 290, e-mail: biuro@zlo.czarnybor.pl www.zlo.czarnybor.pl

16. **Jeżeli Sanepid badał jadłospisy, czy były wydane zalecenia dotyczące zmian w jadłospisach, oraz czy ewentualnie zostały one uwzględnione w SIWZ?**
Odpowiedź: Zamawiający uwzględnił w SIWZ wszystkie zalecenia jakie do tej pory wydał Sanepid.
17. **Prosimy o informację, jaki jest obecnie wsad do kotła w odniesieniu do jednego osobodnia żywienia pacjenta.**
Odpowiedź: wsad do kotła wynosi 8,75 zł brutto.
18. **Czy zamawiający dopuszcza obniżenie ilości dodatków warzyw i owoców do 200g na dobę?**
Odpowiedź: Zamawiający nie dopuszcza obniżenia ilości dodatków warzyw i owoców.
19. **Do której godziny zamawiający będzie zgłaszał korektę liczby śniadań, obiadów i kolacji i w jaki sposób?**
Odpowiedź: W treści SIWZ określono godziny dowozu posiłków:
- śniadanie do godz. 06:30,
- obiad do godziny 12:30,
- kolacja do godziny 18:00.
Zamawiający będzie zgłaszał korekty telefonicznie na godzinę przed dowozem posiłków.
20. **Czy wykonawca może podawać masło roślinne dla wszystkich pacjentów ?**
Odpowiedź. Zgodnie z zaleceniami dietetyka i przy przestrzeganiu zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia.
21. **Czy Zamawiający dopuszcza zamawianie posiłków w formie elektronicznej przez udostępniony portal internetowy?**
Odpowiedź: Nie.
22. **Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający pokryje koszty badań posiłków, a wykonawca ponosi koszt próbki?**
Odpowiedź: Nie. Wykonawca pokryje koszty wszelkich badań jakich konieczność wykonania pojawi się w trakcie realizacji umowy (zgodnie z zapisami SIWZ).
23. **Czy Wykonawca dobrze rozumie, że za wydanie posiłków odpowiada Wykonawca ?**
Odpowiedź: Wykonawca dostarcza posiłki do kuchni oddziałowej. Posiłki wydają pracownicy Zakładu.
24. **Czy Wykonawca dobrze rozumie, że nie odpowiada za utylizację pojemników jednorazowych po posiłkach ?**
Odpowiedź: Za utylizację odpowiada Zamawiający.
25. **Czy wykonawca ma zapewnić jakikolwiek sprzęt do dystrybucji posiłków na terenie Zamawiającego?**
Odpowiedź: Nie ma takiej potrzeby.
26. **Prosimy o załączenie jadłospisu dekadowego obowiązującego obecnie w ZOL Czarny Borze.**
Odpowiedź: Jadłospisy w załączeniu.
27. **Proszę o podanie liczby wydanych posiłków w rozbiciu na śniadania, obiady, kolacje w rozbiciu na poszczególne miesiące za okres czerwiec 2019 – maj 2020**
Odpowiedź: Zestawienie wydanych posiłków w szt.:

Czerwiec 2019	
Śniadania	2753
Obiady	2720
Kolacje	2753



**ZAKŁAD LECZNICTWA ODWYKOWEGO DLA
OSÓB UZALEŻNIONYCH OD ALKOHOLU
W CZARNYM BORZE**

58-379 Czarny Bór, ul. Parkowa 8

tel. (74) 84 50 125, fax (74) 84 50 290, e-mail: biuro@zlo.czarnybor.pl www.zlo.czarnybor.pl

Lipiec 2019	
Śniadania	2683
Obiady	2644
Kolacje	2668
Sierpień 2019	
Śniadania	2638
Obiady	2609
Kolacje	2650
Wrzesień 2019	
Śniadania	2787
Obiady	2752
Kolacje	2790
Październik 2019	
Śniadania	2883
Obiady	2865
Kolacje	2893
Listopad 2019	
Śniadania	2788
Obiady	2773
Kolacje	2798
Grudzień 2019	
Śniadania	2599
Obiady	2556
Kolacje	2590
Styczeń 2020	
Śniadania	2956
Obiady	2945
Kolacje	2976
Luty 2020	
Śniadania	2927
Obiady	2904
Kolacje	2930
Marzec 2020	
Śniadania	2219
Obiady	2179
Kolacje	2185
Kwiecień 2020	
Śniadania	828
Obiady	799
Kolacje	814
Maj 2020	
Śniadania	1456
Obiady	1455
Kolacje	1489

28. Prosimy o podanie informacji na ile kuchenek oddziałowych należy dostarczyć posiłki w podziale na poszczególne lokalizacje wraz z podaniem pięter i opisem drogi dostarczenia?
Odpowiedź: Posiłki należy dostarczyć na jedną kuchenkę oddziałową.



**ZAKŁAD LECZNICTWA ODWYKOWEGO DLA
OSÓB UZALEŻNIONYCH OD ALKOHOLU
W CZARNYM BORZE**

58-379 Czarny Bór, ul. Parkowa 8

tel. (74) 84 50 125, fax (74) 84 50 290, e-mail: biuro@zlo.czarnybor.pl www.zlo.czarnybor.pl

29. **Jakie jest stanowisko Zamawiającego w stosunku do pacjentów skażonych tj. czy posiłki będą zamawiane i wydawane w naczyniach jednorazowych czy Zamawiający nie będzie zgłaszał takich przypadków?**
Odpowiedź: W trakcie trwania umowy może pojawić się konieczność dostarczenia posiłków dla pacjentów skażonych. Posiłki będą wówczas zamawiane i wydawane w naczyniach jednorazowych.
30. **Czy Zamawiający przewiduje dla pacjentów diagnostycznych posiłki w naczyniach jednorazowych.**
Odpowiedź: W Zakładzie nie przebywają pacjenci diagnostyczni.
31. **Prosimy o podanie przewidywanego przez Zamawiającego zapotrzebowania na naczynia jednorazowego dla pacjentów nowo przyjętych oraz diagnostycznych.**
Odpowiedź: Nie przewiduje się naczyń jednorazowych dla pacjentów nowo przyjętych. W Zakładzie nie ma pacjentów diagnostycznych.
32. **Czy Zamawiający odstąpi od nałożenia kary w przypadku usunięcia uchybień przed wydaniem posiłków pacjentom?**
Odpowiedź: Tak.
33. **Prosimy o uwzględnienie odchyłu od wymaganej temperatury $\pm 5^{\circ}$**
Odpowiedź: Nie ma takiej możliwości. Temperatura dostarczanych na oddziały posiłków winna wynosić:
a) dla żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych, wymagających schładzania od $0-4^{\circ} \text{C}$,
b) dla potraw poddawanych obróbce termicznej serwowanych na gorąco, temperatura powinna wynosić – gorące zupy nie mniej niż 75°C
Inne potrawy serwowane na gorąco nie mniej niż 65°C .
34. **Czy Zamawiający dopuszcza minimalne temperatury posiłków zgodnie z systemem HACCP.**
Odpowiedź: Temperatura dostarczanych na oddziały posiłków winna wynosić:
a) dla żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych, wymagających schładzania od $0-4^{\circ} \text{C}$,
b) dla potraw poddawanych obróbce termicznej serwowanych na gorąco, temperatura powinna wynosić – gorące zupy nie mniej niż 75°C
Inne potrawy serwowane na gorąco nie mniej niż 65°C .
35. **Kto ze Strony Zamawiającego odpowiedzialny będzie zamówienia pisemne posiłków poprzez przygotowane zestawienia z oddziałów?**
Odpowiedź: Pracownik Zakładu – sekretarka medyczna.
36. **W jaki sposób dokonywane będą zmiany stanów przed każdym posiłkiem?**
Odpowiedź: W treści SIWZ określono godziny dowozu posiłków:
- śniadanie do godz. 06:30,
- obiad do godziny 12:30,
- kolacja do godziny 18:00.
Zamawiający będzie zgłaszał korekty telefonicznie na godzinę przed dowozem posiłków.
37. **Czy w budynkach znajdują się windy i czy Wykonawca będzie ponosił koszty związane z ich użytkowaniem.**
Odpowiedź: W budynku nie znajdują się windy. Wykonawca nie będzie ponosił kosztów związanych z ich użytkowaniem.
38. **Czy Zamawiający obecnie dysponuje miejscem na składowanie odpadów pokonsumpcyjnych,?**
Odpowiedź: Tak. Zamawiający dysponuje miejscem na składowanie odpadów.
39. **Czy istnieje możliwość wdrożenia elektronicznego zamawiania posiłków w systemie MAPI ?**
Odpowiedź: Nie. Zamawiający nie wyraża zgody.



**ZAKŁAD LECZNICTWA ODWYKOWEGO DLA
OSÓB UZALEŻNIONYCH OD ALKOHOLU
W CZARNYM BORZE**

58-379 Czarny Bór, ul. Parkowa 8

tel. (74) 84 50 125, fax (74) 84 50 290, e-mail: biuro@zlo.czarnybor.pl www.zlo.czarnybor.pl

40. Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie w przypadku nagłych i niespodziewanych nieobecności, pracownika zatrudnionego na umowę o pracę, wynikających z przyczyn losowych (m.in. zwolnienia lekarskie, porodu, urlopu na żądanie).

Uzasadnienie: 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 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: Przyjęcie wniosku Wykonawcy pozbawiłoby Zamawiającego jakiejkolwiek kontroli nad realizacją zamówienia jak też zwolniło Wykonawcę z odpowiedzialności za jakość przygotowanych posiłków. Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę.

41. Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie w wzorzec umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 1 miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 1 miesięcznego okresu wypowiedzenia.”

Należy zauważyć, że w przypadku umów długoterminowych zawieranych na okres 1 – 3 lat 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: Treść pytania świadczy o niepoważnym podejściu do zasady trwałości umów jak też o niezrozumieniu przedmiotu i celu zamówienia. Jeżeli w trakcie realizacji zamówienia minie Wykonawcy „zainteresowanie” dalszą realizacją nie powinien składać oferty.

42. Czy odpady pokonsumpcyjne z oddziałów zakaźnych traktowane są jako odpady medyczne i utylizowane są przez Zamawiającego?

Odpowiedź: Tak, utylizowane będą przez Zamawiającego.

43. Czy zamawiający wyraża zgodę na jadłospisy 14-dniowe?

Odpowiedź: Nie. Zamawiający nie wyraża zgody.

44. Ile i jakie pieczywo zamawiający wymaga na dietę podstawową, lekkostrawną i cukrzycową?

Odpowiedź: Według zaleceń dietetyka.

45. Napój do obiadu ma być ciepły czy zimny? Oraz jakiego rodzaju ma to być napój (kawa, herbata, sok, kompot, woda z cytryną)?

Odpowiedź: Według zaleceń dietetyka.

46. Czy Zamawiający chce aby do śniadań była zupa mleczna?

Odpowiedź: Według zaleceń dietetyka.

47. Czy do produkcji zup mlecznych bądź innych napojów mlecznych może być użyte mleko w proszku?

Odpowiedź: Nie. Zamawiający nie wyraża zgody na używanie mleka w proszku.

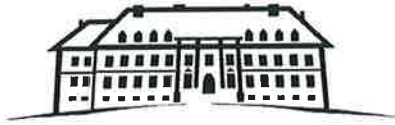


**ZAKŁAD LECZNICTWA ODWYKOWEGO DLA
OSÓB UZALEŻNIONYCH OD ALKOHOLU
W CZARNYM BORZE**

58-379 Czarny Bór, ul. Parkowa 8

tel. (74) 84 50 125, fax (74) 84 50 290, e-mail: biuro@zlo.czarnybor.pl www.zlo.czarnybor.pl

48. **Czy do śniadań i kolacji muszą być jednocześnie serwowane warzywa z owocami?**
Odpowiedź: Według zaleceń dietetyka.
49. **Ile razy w dekadzie ma iść mięso w całości, w formie mielonej bądź w kawałkach?**
Odpowiedź: Według zaleceń dietetyka. Nie dopuszczalne jest powielanie tych samych zestawów w danym jadłospisie (7-dniowym).
50. **Czy w jadłospisie mogą pojawić się podroby?**
Odpowiedź: Według zaleceń dietetyka.
51. **Czy w jadłospisie ma być uwzględniona ryba do obiadu bądź śniadania?**
Odpowiedź: Tak, należy uwzględnić rybę.
52. **Ile razy w dekadzie może być danie jarskie?**
Odpowiedź: Według zaleceń dietetyka. Nie dopuszczalne jest powielanie tych samych zestawów w danym jadłospisie (7-dniowym).
53. **Czy zamawiający życzy sobie do śniadań i kolacji napój?**
Odpowiedź: Tak, herbatę.
54. **Zwracamy się prośba by wykonawca dopuszcza mógł dostarczać obiad z kolacją co znacząco obniży koszty ceny osobodnia .**
Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SIWZ i nie wyraża zgody na takie rozwiązanie.
55. **Prosimy o wyrażenie zgody na możliwość przedstawienie certyfikatu gotowego produktu w zakresie diet wystawionego przez zewnętrzną jednostkę akredytacyjną jako wynik jakości gotowego wyrobu? PSSE nie jest jedyną jednostką potwierdzającą zgodność produktu.**
Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody, wynika to z zaleceń pokontrolnych Sanepid.
56. **W jakich godzinach Wykonawca może najwcześniej dowiedzieć posiłki ?**
Odpowiedź: W treści SIWZ określono godziny dowozu posiłków:
- śniadanie do godz. 06:30,
- obiad do godziny 12:30,
- kolacja do godziny 18:00.
57. **Czy owoce mogą być podawane w formie musi, dżemu itp.?**
Odpowiedź: Nie. Owoce należy dostarczyć w formie surowej.
58. **Czy warzywa mogą być podawane w formie sałatki?**
Odpowiedź: Tak. Warzywa mogą być podane w formie sałaki.
59. **W związku z panującą pandemią COVID- 19 prosimy Zamawiającego o wprowadzenie do SIWZ poniższego zapisu: " w sytuacji gdy Zamawiający zamówi w okresie panowania pandemi COVID - 19 w ciągu miesiąca XX% szacowanej w SIWZ ilości osobodni zapłaci Wykonawcy kwotę faktury za pełną pulę szacowanych osobodni w ciągu miesiąca, pomniejszoną o kwotę która będzie stanowić sumę wsadu do kotła za osobodni brakujące do szacowanej w SIWZ ilości osobodni".**
Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SIWZ i Umowy dotyczące COVID – 19 zgodnie z wytycznymi Urzędu Zamówień Publicznych zamieszczonych w Informatorze UZP Nr 1/2020.
60. **W związku z panującą pandemią COVID- 19 prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że w celu zachowania zasady jawności otwarcia ofert, zgodnie z art. 86 ust 2 PZP umożliwi Wykonawcom uczestnictwo w otwarciu ofert. W razie odpowiedzi negatywnej na powyższe prosimy zgodnie z poglądem doktryny prawa zamówień publicznych o podanie linku z adresem strony internetowej, gdzie będzie możliwość obejrzenia relacji online z otwarciem.**
Odpowiedź: Zamawiający umożliwi Wykonawcom udział w otwarciu ofert.



**ZAKŁAD LECZNICTWA ODWYKOWEGO DLA
OSÓB UZALEŻNIONYCH OD ALKOHOLU
W CZARNYM BÓRZE**

58-379 Czarny Bór, ul. Parkowa 8

tel. (74) 84 50 125, fax (74) 84 50 290, e-mail: biuro@zlo.czarnybor.pl www.zlo.czarnybor.pl

61. 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, objęcie kwarantanną) Uzasadnienie: 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 czy objętych kwarantanną. 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: Patrz odpowiedź na pytanie Nr 40.

62. Czy w związku ze stanem epidemii szpital zgodzi się na zmianę miejsc produkcyjnych, w związku z możliwym zamknięciem kuchni z powodu kwarantanny pracowników?
Odpowiedź: Tak, w takiej sytuacji tak na czas określony i przy spełnieniu wszystkich wymagań odnośnie kuchni określonych w treści SIWZ.

63. W związku z opublikowaniem w Dzienniku Ustaw Rzeczypospolitej Polskiej, dnia 31 marca 2020 r. pod poz. 568 ustawy z dnia 31 marca 2020 r. o zmianie ustawy o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych oraz niektórych innych ustaw (dalej: "Ustawa"), Prosimy o wprowadzenie do projektu umowy zapisów zgodnie z propozycja poniżej:

Zamawiający, po stwierdzeniu, że okoliczności związane z wystąpieniem COVID-19, o których mowa w ust. 1, mogą wpłynąć lub wpływają na należyte wykonanie umowy, o której mowa w ust. 1, może w uzgodnieniu z wykonawcą dokonać zmiany umowy, o której mowa w art. 144 ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych, w szczególności przez:

1. zmianę terminu wykonania umowy lub jej części, lub czasowe zawieszenie wykonywania umowy lub jej części,
2. zmianę sposobu wykonywania dostaw, usług lub robót budowlanych,
3. zmianę zakresu świadczenia wykonawcy i odpowiadającą jej zmianę wynagrodzenia wykonawcy – o ile wzrost wynagrodzenia spowodowany każdą kolejną zmianą nie przekroczy 50% wartości pierwotnej umowy

Odpowiedź: Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SIWZ i Umowy dotyczące COVID – 19 zgodnie z wytycznymi Urzędu Zamówień Publicznych zamieszczonych w Informatorze UZP Nr 1/2020.

DYREKTOR
Zakładu Lecznictwa Odwykowego
dla Osób Uzależnionych od Alkoholu
w Czarnym Bórze

mgr Jacek Kasprzak
Specjalista psychoterapii uzależnień

ŚNIADANIE

JADŁOSPIS

KOLACJA

PONIEDZIAŁEK 04.05.20

PIECZYWO GRYCZANE 100g 2
MASŁO 16g 6
PÓŁĘDWICA DRÓBIOWA 60g
POMIDOR 40g
HERBATA ZIOŁOWA 200ml

ZUPA GROCHÓWKA 500ml 1,2
KOTLETY ZIEMNIACZANE 200g 2,3
SOS PIECZARKOWY 100g 2,6
SURÓWKA Z MARCHWII 100g 6
KOMPOT WIELOOWOC 200ml

PIECZYWO MIESZANE 100g 2
MASŁO 16g 6
PASZTET Z INDYKA 60g 2
PAPRYKA 40g
HERBATA MELISA 200ml

WTOREK 05.05.20

PIECZYWO ORKISZOWE 100g 2
MASŁO 16g 6
MIĘLONKA KRÓLEWSKA 60g
OGÓREK 40g
HERBATA 200ml

ZUPA KAPUŚNIAK 500ml 1,2
ZIEMNIAKI 200g
KOTLET SCHABOWY 100g 2,3
SURÓWKA WIELOWARZYWNA 100g 3
KOMPOT WIELOOWOC 200ml

PIECZYWO KUKURDZI. 100g 2
MASŁO 16g 6
SER TOPIONY 100g 6
PATISON 40g
HERBATA MIĘTOWA 200ml

ŚRODA 06.05.20

PIECZYWOWIELOZIARNISTE 100G 2
MASŁO 16g 6
SZYNKA GOTOWANA 60g
KORNISZON 40g
HERBATA ZIELONA 200ml

ZUPA PIECZARKOWA 500ml 1,2,6
KASZA JĘCZMIENNA 200g 2
GULASZ Z WĄTRÓBKĄ 120g 2
BURACZKI 100g
KOMPOT WIELOOWOC 200ml

PIECZYWO RAZOWE 100g 2
MASŁO 16g 6
JAJKO GOTOWANE 100g 3
SZCZYPIOREK 40g
HERBATA 200ml

CZWARTEK 07.05.20

PIECZYWO MIESZANE 100g 2
MASŁO 16g 6
SER BIAŁY 60g 6
RZODKIEWKA 40g
HERBATA OWOCOWA 200ml

ZUPA KAPUŚNIAK 500ml 1,2
ZIEMNIAKI 200g
GOŁĄBĘK MIĘSNY 120g
SOS POMIDOROWY 100g 2,6
KOMPOT WIELOOWOCOWY 200ml

PIECZYWO ORKISZ. 100g 2
SMALEC Z KACZKI 80g
OGÓREK KISZONY 40g
HERBATA ANANASOWA 200ml

PIĄTEK 08.05.20

PIECZYWO INDYJSKI 100g 2
MASŁO 16g 6
PASTA RYBNA 100g 3,4
OGÓREK 40g
HERBATA MALINOWA 200g

ZUPA GRYSIKOWA 500ml 1,2
NALEŚNIKI Z SEREM 200g 2,3,6
KOMPOT WIELOOWOC 200ml

PIECZYWO RAZOWE 100g 2
MASŁO 16g 6
DŻEM 30g MIÓD 30g
POMIDOR 40g
HERBATA MELISA 200ml

SOBOTA 09.05.20

PIECZYWO MIESZANE 100g 2
MASŁO 16g 6
MORTADELA 60g
SAŁATA 2liscie
HERBATA ZIOŁOWA 200ml

ZUPA JARZYNOWA 500ml 1,2,6
ZIEMNIAKI 200g
BIGOS POPULARNY 150g
KOMPOT WIELOOWOCOWY 200ml

PIECZYWO WIELOZIARN. 100g 2
MASŁO 16g 6
PAPRYKARZ 100g 4
PAPRYKA 40g
HERBATA 200ml

NIEDZIELA 10.05.20

PIECZYWO RAZOWE 100g 2
MASŁO 16g 6
KIEŁBAŚA DRÓBIOWA 60g
POMIDOR 40g
HERBATA OWOCOWA 200ml

ZUPA ROSÓŁ Z MAKARONEM 500ml 1,2
ZIEMNIAKI 200g
KURCZAK PIECZONY 120g
SURÓWKA Z PEKINKI 100g
KOMPOT WIELOOWOCOWY 200ml

PIECZYWO MIESZANE 100g 2
MASŁO 16g 6
SALAMI 60g
OGÓREK 40g
HERBATA MIĘTOWA 200ml

UWAGA!!!!

W JADŁOSPISIE WYSTĘPUJĄ SKŁADNIKI I PRODUKTY ALERGENNE ZAWARTE W TAŚLI OBOK

ROGUT
Dziękuję
Dziękuję

JADŁOSPIS

ŚNIADANIE

PONIEDZIAŁEK 11.05.20

PIECZYWO ORKISZ. 100g 2
MASŁO 16g 6
SER TOPYŃNY 100g 6
SAŁATA 2 liście
HERBATA 200ml

WTOREK 12.05.20

PIECZYWO RAZOWE 100g 2
MASŁO 16g
SZYNKA GÓTOWANA 50g
SER BRIE 40g 6
OGÓREK KISZ.40g
HERBATA 200ml

ŚRODA 13.05.20

PIECZYWO KUKURYDZ.100g 2
MASŁO 16g 6
MIELONKA KRÓLEWSKA 60g
POMIDOR 40g
HERBATA 200ml

CZWARTEK 14.05.20

PIECZYWO MIESZANE 100g 2
MASŁO 16g 6
KIĘŁBAŚA DRÓBIOWA 60g
PIECZARKI 40g
HERBATA 200ml

PIĄTEK 15.05.20

PIECZYWO RAZOWE 100g 2
MASŁO 16g 6
SER BIAŁY Z JOGURTEM 80g 6
RZODKIEWKA 20g
HERBATA 200ml

SOBOTA 16.05.20

PIECZYWO ŻYTNIE 100g 2
MASŁO 16g 6
SER ŻÓŁTY 60g 6
POMIDOR 40g
HERBATA 200ml

NIEDZIELA 17.05.20

PIECZYWO MIESZANE 100g 2
MASŁO 16g 6
KIĘŁBAŚA KRAKÓWSKA 60g
OGÓREK KISZ.40g
HERBATA 200ml

OBIAD

ZUPA KRUPNIK 500ml 1,2,
KOPYTKA 200g 2,3
GULASZ WĘGIERSKI Z WARZYWAMI 200g 2
KOMPOT WIELOOWOCOWY 200ml

ZUPA RYŻOWA 500ml 1
ZAPIEKANKA MAKARONOWA Z MIĘSEM 300g 2,3,6
I WARZYWAMI
KOMPOT WIELOOWOCOWY 200ml

ZUPA Z FASOLKĄ SZPARAGOWĄ 500ml 1,2,6
KASZA JĘCZMIENNA 200g 2
PULPĘCIKI W SOSIE 150g 2,3,6
BURACZKI 100g
KOMPOT WIELOOWOCOWY 200ml

ZUPA OGÓRKOWA Z JOGURTEM 500ml 1,2,6
ZIEMNIAKI 200g
FASOLKA PO BRETOŃSKU 200g 2
KOMPOT WIELOOWOCOWY 200ml

ZUPA BOTWINKOWA 500ml 1,2,6
ZIEMNIAKI 200g
RYBA Z PIECHA 100g 2,3,4
KAPUSTA KISZONA 100g
KOMPOT WIELOOWOCOWY 200ml

ZUPA POMIDOROWA 500ml 1,2,6
PIEROGI RUSKIE 250g 2,6
KOMPOT WIELOOWOCOWY 200ml

ZUPA ROSÓŁ Z MAKARONEM 500ml 1,2
ZIEMNIAKI 200g
KURCZAK PIECZONY 100g
SURÓWKA WIELOWARZYNA 100g
KOMPOT WIELOOWOCOWY 200ml

KOLACJA

PIECZYWO MIESZANE 100g 2
MASŁO 16g 6
PASZTET Z INDYKA 60g
POMIDOR 40g
HERBATA 200ml

PIECZYWO MIESZANE 100g 2
PASTA DROBIOWA 80g 6
SZCZYPIOREK 20g
HERBATA 200ml

PIECZYWO ŻYTNIE 100g 2
MASŁO 16g 6
JAJKO GOTOWANE 100g 3
PAPRYKA 40g
HERBATA 200ml

PIECZYWO ORKISZ. 100g 2
MASŁO 16g 6
PASZTETOWA DRÓBIOWA 100g
KORNISZON 40g
HERBATA 200ml

PIECZYWO MIESZANE 100g 2
MASŁO 16g 6
PAPRYKARZ 100g 3
OGÓREK 40g
HERBATA 200ml

PIECZYWO GRYKA 100g 2
MASŁO 16g 6
GOLONKA 60g
PAPRYKA KONS.40g
HERBATA 200ml

PIECZYWO ORKISZ.100g 2
MASŁO 16g 6
SZYNKA Z INDYKA 60g
POMIDOR 40g
HERBATA 200ml

UWAGA!!!!!!

W JADŁOSPISIE WYSTĘPUJĄ SKŁADNIKI I PRODUKTY ALERGENNE ZAWARTE W TABELI OBOK

IWONA KOGUT
Pielęgniarka Dyplomowana
Nr 4000111P
Specjalista/Pielęgniarstwa
Epidemiologicznego

Ogólny

"SMAKVS"
USŁUGI GASTRONOMICZNE
Łukasz Krawczyk
53-100 Świdnica, ul. Of. Oświęcimskiej 11
NIP 834-229-87-60 Regon 331114

JADŁOSPIS

ŚNIADANIE

OBIAD

KOLACJA

PONIEDZIAŁEK 18.05.20

PIECZYWO GRYZANE 100g 2
MASŁO 16g 6
KIEŁBASA DROBIOWA 50g
POMIDOR 40g
HERBATA 200ml

ZUPA FASOLOWA 450ml 1,2,
PLACKI ZIEMNIACZANE 250g 2,3

KOMPOT WIELOOWOC 200ml

PIECZYWO MIESZANE 100g 2
MASŁO 16g 6
PASZTET DROBIOWY 60g 2
KORNISZON 40g
HERBATA 200ml

WTOREK 19.05.20

PIECZYWO KUKUR.100g 2
MASŁO 16g 6
POLEDWICA DROBIOWA 50g
OGÓREK KISZ.40g
HERBATA 200ml

ZUPA WEGIERSKA 450ml 1,2,6
KOPYTKA 200g 2,3
PULPECIKI Z SOS POMIDOROWYM 150g 2,3,6
MIZERIA 100g 6
KOMPOT WIELOOWOCOWY 200ml

PIECZYWO INDYJSKIE.100g 2
MASŁO 16g
KIEŁ KRAKOWSKA 50g
PATISON 40g
HERBATA 200ml

ŚRODA 20.05.20

PIECZYWO ŻYTNIE 100g 2
MASŁO 16g 6
SALAMI 50g
SALATA 2 LISC
HERBATA 200ml

ZUPA Z LANYM CIASTEM 450ml 1,2,3
ZIEMNIAKI 200g
KOTLET POŻARSKI 100g 2,3
SURÓWKA WIELOWARZYWNA 100g3
KOMPOT WIELOOWOC 200ml

PIECZYWO RAZOWE 100g 2
MASŁO 16g 6
SER ŻÓŁTY 50g6
PAPRYKA 40g
HERBATA 200ml

CZWARTEK 21.05.20

PIECZYWO ORKISZ.100g 2
MASŁO 16g 6
SZYNKA KONSERWOWA50g
OGÓREK 40g
HERBATA 200ml

ZUPA JARZYNOWA Z FASOLKĄ 450ml1,2,6
KASZA JĘCZMIENNA 200g 2
GULASZ Z WĄTRÓBKAMI 140g 2,6
CZERWONA KAPUSTA 100g 3
KOMPOT WIELOOWOCOWY 200ml

PIECZYWO MIESZANE 100g 2
MASŁO 16g 6
GALARETKA DROBIOWA 150g 1
Z WARZYWAMI
HERBATA 200ml

PIĄTEK 22.05.20

PIECZYWO RAZOWE 100g 2
MASŁO 16g 6
PASTA DROBIOWA 100g 6
Z SZCZYPIORKIEM
HERBATA 200ml

ZUPA SZCZAWIOWA 450ml 1,2,3,6
ZIEMNIAKI 200g
JAJKO SADZONE 2szt3
SURÓWKA WIOSENNA 100g
KOMPOT WIELOOWOC 200ml

PIECZYWO WIEJSKIE 100g
MASŁO 16g 6
PAPRYKARZ 100g 4
OGÓREK 40g
HERBATA 200ml

SOBOTA 23.05.20

PIECZYWO ORKISZ.100g 2
MASŁO 16g 6
PASTA SEROWA 60g 6
Z RZODKIEWKĄ 30g
HERBATA 200ml

ZUPA KRUPNIK 450ml 1,2
LAZANKI Z KIEŁBASĄ 300g 2
KOMPOT WIELOOWOC 200ml

PIECZYWO MIESZANE 100g 2
MASŁO 16g 6
MIELONKA KRÓLEWSKA 50g
POMIDOR 40g
HERBATA 200ml

NIEDZIELA 24.05.20

PIECZYWO RAZOWE 100g 2
MASŁO 16g 6
SZYNKA DROBIOWA 50g
PAPRYKA 40g
HERBATA 200ml

ZUPA ROSÓŁ Z MAKARONEM 450ml 1,2,3
ZIEMNIAKI 200g
ROLADKA SCHABOWA 100g
BURACZKI 100g
KOMPOT WIELOOWOCOWY 200ml

PIECZYWO INDYJSKIE 100g 2
MASŁO 16g 6
SAŁATKA RYŻOWA 100g 3
Z PIECZARKAMI
HERBATA 200ml

UWAGA!!!!

W JADŁOSPISIE WYSTĘPUJĄ PRODUKTY I SKŁADNIKI ALERGENNE ZAWARTE W TABELI OBOK

"SMARUŚ"
USŁUGI GASTRONOMICZNE
Łukasz Krawczyk
58-100 Świdnica, ul. Of. Oświęcimskich 5/4
NIP 884-229-87-60 REGON 881114600



JADŁOSPIS

ŚNIADANIE

PONIEDZIAŁEK 25.05.20

PIECZYWO WIELOZIAR. 100g 2
MASŁO 16g 6
SER TOPIONY 100g 6
PAPRYKA 40g
HERBATA 200ml

WTOREK 26.05.20

PIECZYWO MIESZANE 100g
MASŁO 16g 6
SZYNKA GOTOWANA 50g
POMIDOR 40g
HERBATA 200ml

ŚRODA 27.05.20

PIECZYWO ZYTNIĘ 100g 2
MASŁO 16g 6
SER ŻÓŁTY 50g 6
KORNISZON 40g
HERBATA 200ml

CZWARTEK 28.05.20

PIECZYWO MIESZANE 100g 2
MASŁO 16g 6
MÓRTADELA Z INDYKA 60g
SAŁATA 2liście
HERBATA 200ml

PIĄTEK 29.05.20

PIECZYWO ZYTNIĘ 100g 2
MASŁO 16g 6
SER BIAŁY Z JOGURTEM 70g 6
Z RZODKIEWKĄ 20g
HERBATA 200ml

SOBOTA 30.05.20

PIECZYWO RAZOWE 100g 2
MASŁO 16g 6
PASTA DROBIOWA 80g 6
Z SZCZYPIOREM 20g
HERBATA 200ml

NIEDZIELA 31.05.20

PIECZYWO MIESZANE 100g 2
MASŁO 16g 6
SZYNKA DROBIOWA 40g
POMIDOR 40g
HERBATA 200ml

OBIAD

ZUPA OGÓRKOWA 400ml 1,2,6
MAKARON 200g 2
SOS MIĘSNO WARZYWNY 120g 1,2
KOMPOT WIELOOWOC 200ml

ZUPA Z SOCZEWICY 400ml 2
ZIEMNIAKI 200g
KOTLET SCHABOWY 100g 2,3
SURÓWKA Z MŁODEJ KAP. 100g
KOMPOT WIELOOWOC 200ml

ZUPA PIECZARKOWA 450ml 1,2,6
PIEROGI MIĘSNE Z CEBULĄ 250g 2,6
KOMPOT WIELOOWOC 200ml

ZUPA JARZYNOWA Z JOGURTEM 450ml 1,2,6
ZIEMNIAKI 200g
GOŁĄBEK MIĘSNY 100g
SOS POMIDOROWY 100g 2,6
KOMPOT WIELOOWOC 200ml

ZUPA POMIDOROWA 450ml 1,2,6
ZIEMNIAKI 200g
RYBA PANIEROWANA 100g 2,3,4
SOS GRECKI 100g 1,2
KOMPOT WIELOOWOC 200ml

ZUPA RYZOWA 450ml 1
ZIEMNIAKI 200g
BIGOS POPULARNY 200g
KOMPOT WIELOOWOC 200ml

ZUPA ROSÓŁ Z MAKARONEM 450ml 1,2,3
UDKO Z KUCZAKA 100g
ZIEMNIAKI 200g
SURÓWKA WIELOWARZYWNA 100g
KOMPOT WIELOOWOC 200ml

KOLACJA

PIECZYWO RAZOWE 100g 2
MASŁO 16g 6
PASZTET Z INDYKA 60g 2
OGÓREK KISZ. 40g
HERBATA 200ml

PIECZYWO GRAHAM 100g 2
MASŁO 16g 6
JAJKO GOTOWANE 60g 3
Z SZCZYPIORKIEM 30g
HERBATA 200ml

PIECZYWO WIEJSKI 100g 2
MASŁO 16g 6
GALARETKA DROBIOWA 120g 1
Z WARZYWAMI
HERBATA 200ml

PIECZYWO KUKURYDZ. 100g 2
MASŁO 16g 6
PASZTETOWA DROBIOWA 100g
OGÓREK 40g
HERBATA 200ml

PIECZYWO MIESZANE 100g 2
MASŁO 16g 6
PASTA Z MAKRELI 80g
Z CEBULĄ 20g
HERBATA 200ml

PIECZYWO ŻYTNIĘ 100g 2
SMALEC FIRMOWY Z KACZKI 80g
OGÓREK KISZONY 40g
HERBATA 200ml

PIECZYWO ORKISZ 100g 2
MASŁO 16g 6
KIEŁBASA KRAKOWSKA 40g
PAPRYKA 40g
HERBATA 200ml

UWAGA !!!!

W JADŁOSPISIE WYSĘPUJĄ SKŁADNIKI I PRODUKTY ALERGENNE ZAWARTÉ W TABELI OBOK

IWONA KOGUT
Pielęgniarka Dyplomowana
Nr 4000111P
Specjalista Pielęgniarsstwa
Epidemiologicznego

otrymała

"SMAKUŚ"
USŁUGI GASTRONOMICZNE
Łukasz Krawczyk
58-100 Świdnica, ul. Of. Oświęcimskich 4/4
NIP 884-229-87-60 Regon 391114400