Z/DZP/73/2020 Warszawa, dnia 20.03.2020 r.

**Informacja dla Wykonawców biorących udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym
w trybie art. 138o w zw. z art. 138h ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 - dalej ustawa) - zamówienia na usługi społeczne i inne szczególne usługi o wartości zamówienia mniejszej
niż kwoty określone w art. 138g ust. 1 ustawy**

**na realizację zadania pod nazwą:**

**ŚWIADCZENIE USŁUG ŻYWIENIA DLA PACJENTÓW**

**SZPITALA NOWOWIEJSKIEGO**

Działając na podstawie pkt 9 ppkt. 9.4 SWUZ Zamawiający Samodzielny Wojewódzki Zespół Publicznych Zakładów Psychiatrycznej Opieki Zdrowotnej w Warszawie, w załączeniu przekazuje zapytania Wykonawcy wraz z odpowiedziami.

**Pytania do Pakietu nr 1 i 2**

1. Czy Wykonawca dobrze zrozumie, że skoro prawidłowość wdrożenia i utrzymywania procedury HACCP wymaga potwierdzenia przez uprawnione do tego niezależne od wykonawcy jednostki, Zamawiający wymaga załączenia do oferty stosowanego dokumentu wystawionego przez uprawnioną do tego akredytowaną jednostkę?

**Odpowiedź:**

**Zgodnie z postanowieniami SWUZ Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dołączył takie dokumenty jak certyfikat, zaświadczenie lub inny dokument potwierdzający, że wykonawca opracował, wykonuje i utrzymuje stałą procedurę lub procedury na podstawie zasad HACCP. Zamawiający nie postawił wymogu, aby była to jednostka akredytowana. Taki dokument może być wystawiony również przez właściwy miejscowo organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej.**

1. Proszę o podanie liczby wydanych posiłków w rozbiciu na śniadania, II śniadania, obiady, podwieczorki, kolacje, posiłki nocne w rozbiciu na poszczególne miesiące za okres styczeń 2019 - grudzień 2019.

**Odpowiedź:**

**Zamawiający poniżej przekazuje dane o liczbie wydanych posiłków w podziale na: śniadania, II śniadania, obiady, podwieczorki, kolacje i II kolacje w okresie od 01.2019 do 12.2019.**

**Dotyczy Pakietu nr 1:**



**Dotyczy Pakietu nr 2:**

Ilości posiłków w Rasztowie z 2019 roku

 Śniadania Obiady Kolacje

Styczeń 3758 3758 3758

Luty 3345 3345 3345

Marzec 3818 3818 3818

Kwiecień 3779 3779 3779

Maj 3937 3937 3937

Czerwiec 3851 3851 3851

Lipiec 3888 3888 3888

Sierpień 3999 3999 3999

Wrzesień 4050 4050 4050

Październik 4133 4133 4133

Listopad 3863 3863 3863

Grudzień 3881 3881 3881

1. Czy Zamawiający odstąpi od kary za spóźnienie, jeżeli będzie ono spowodowane przyczynami niezależnymi od Wykonawcy, których nie mógł on przewidzieć i nie miał na nie wpływu?

**Odpowiedź:**

**Zamawiający nie dokonuje modyfikacji w tym zakresie i podtrzymuje postanowienia SUWZ. Kary umowne będą naliczane zgodnie z postanowieniami zawartej umowy.**

1. Czy Sanepid badał u Zamawiającego jadłospisy pod kątem zgodności z odpowiednimi przepisami?

**Odpowiedź:**

**Zamawiający wyjaśnia, iż pytanie nie jest związane z przedmiotem zamówienia. Zakres kompetencji służb sanitarnych określają przepisy prawne. Nie obejmują one badań jadłospisów przez Sanepid  w zakresie ich zgodności z przepisami.**

1. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie wędlin blokowych czyli  produktów mięsnych wykonane z surowców mięsno- tłuszczowych o zachowanej lub częściowo zachowanej strukturze tkankowej lub rozdrobnionych, peklowanych lub solonych z ewentualnym dodatkiem surowców uzupełniających, przyprawione, poddane obróbce cieplnej w formach lub osłonkach i formach zachowujących ich kształt np. wędliny mielone (tj. mielonki), wędliny konserwowe czy też wymaga stosowania tylko wyrobów mięsnych wysokogatunkowych typu polędwica, szynka, filet z indyka/kurczaka, schab pieczony, baleron gotowany. Proszę również o określenie minimalnej procentowej zawartości mięsa w 100g produktu.

**Odpowiedź:**

**Zamawiający dopuszcza wędliny blokowe, natomiast nie częściej niż 4 razy w tygodniu (dieta musi być urozmaicona). Minimalna procentowa zawartość mięsa w 100g produktu powinna wynosić 55%. Dla diet eliminacyjnych (bez mlecznych, bez laktozy, bez glutenu), powinny być wyroby mięsne wysokogatunkowe typu polędwica, schab pieczony, baleron gotowany (z uwagi na alergeny).**

1. Jeżeli Sanepid badał jadłospisy, czy były wydane zalecenia dotyczące zmian w jadłospisach, oraz czy ewentualnie zostały one uwzględnione w SIWZ?

**Odpowiedź:**

**Zamawiający wyjaśnia, iż pytanie nie jest związane z przedmiotem zamówienia. Zakres kompetencji służb sanitarnych określają przepisy prawne. Nie obejmują one badań jadłospisów przez Sanepid w zakresie ich zgodności z przepisami.**

1. Czy Zamawiający planuje w trakcie trwania kontraktu remontów, które skutkowałyby zmniejszeniem liczby żywionych pacjentów o 10% i więcej?

**Odpowiedź:**

**W zakresie Pakietu nr 1 - Zamawiający nie planuje w trakcie trwania kontraktu remontów, które skutkowałyby zmniejszeniem liczby żywionych pacjentów o 10% i więcej.**

**W zakresie Pakietu nr 2 - Zamawiający nie planuje remontu oddziału w Rasztowie, ale ilość pacjentów może być mniejsza lub większa zgodnie ze specyfikacją dla Pakietu nr 2.**

1. Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjację ceny?

**Odpowiedź:**

**Zamawiający nie wyraża zgody. Zawarta przez Wykonawcę umowa określa sytuacje, w których następować będą jej zmiany. Nie obejmuje ona możliwości prowadzenia negocjacji związanych z obniżeniem ceny.**

1. Czy Zamawiający odstąpi od nałożenia kary w przypadku usunięcia uchybień przed wydaniem posiłków pacjentom?

**Odpowiedź:**

**Zamawiający nie dokonuje modyfikacji w tym zakresie i podtrzymuje postanowienia SUWZ. Kary umowne będą naliczane zgodnie z postanowieniami zawartej umowy.**

1. Proszę o podanie procentowego udziału diet 4 i 5 i 6 posiłkowych w ogólnej liczbie żywionych

**Odpowiedź:**

**Diety papkowate i płynne występują rzadko, około 1%. W sytuacjach gdy występują biegunki, Zamawiający zamawia kleik oraz zapas suchych płatków ryżowych na oddział. Dieta wątrobowa w skali miesiąca stanowi około 4 - 5% w ogólnej liczbie żywionych na miesiąc.**

1. Czy Wykonawca dobrze rozumie , że zapisy §7 ust. 10 załącznika nr 7A do SWUZ oraz §8 ust. 12 załącznika nr 7B do SWUZ dotyczą osób zatrudnionych na umowę o pracę zgodnie z wymaganiami pkt 4.3.10 oraz pkt 4.4.9 SWUZ?

**Odpowiedź:**

**Tak w/w postanowienia odnoszą się do obowiązku zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę osób na podstawie umowy o pracę.**

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.zp.). W związku z powyższym prosimy o potwierdzenie czy Wykonawca dobrze rozumie, że obowiązek wskazania nazw podwykonawców dotyczy jedynie tych, znanych na etapie składania oferty, którzy w szczególności udostępniają swoje zasoby lub których wykonawca będzie chciał uwzględnić w wyjaśnieniach niskiej ceny?

**Odpowiedź:**

**Zamawiający wyjaśnia, iż Wykonawcy nie są zobowiązani do przedstawiania firm podwykonawców na etapie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, jeśli podwykonawcy ci nie są jeszcze znani. Wynika to m.in. z art. 36b ust. 1a ustawy PZP, który wprost zakłada, że niektóre dane podwykonawców (w tym ich nazwy) mogą pozostawać nieznane. Zgodnie bowiem ze wskazanym przepisem w przypadku zamówień na roboty budowlane i usługi wykonywane w miejscu podlegającym bezpośredniemu nadzorowi zamawiającego wykonawca, przed przystąpieniem do wykonywania zamówienia, zobowiązany jest podać m.in. nazwy podwykonawców, o ile są już znane. Wykonawca ma również obowiązek informować o nowych podwykonawcach, którym w późniejszym okresie zamierza powierzyć realizację usług.**

1. Zwracamy się z prośba o wprowadzenie w § 8 wzoru umowy ( zał. nr 7A,7B do SWUZ) zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 3 miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 3 miesięcznego okresu wypowiedzenia.”

**Odpowiedź:**

**Zamawiający wyraża zgodę na wprowadzenie zapisu do projektu umów ( zał. nr 7A,7B do SWUZ) zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z 3 miesięcznym okresem wypowiedzenia.**

**Wobec powyższego do § 8 projektu umowy dla Pakietu nr 1, który stanowi Załącznik nr 7A do SWUZ, dodaje się ust. 5 o następującym brzmieniu:**

**„Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 3 miesięcznego okresu wypowiedzenia.”**

**Do § 9 projektu umowy dla Pakietu nr 2, który stanowi Załącznik nr 7B do SWUZ, dodaje się ust. 5 o następującym brzmieniu:**

**„Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 3 miesięcznego okresu wypowiedzenia.”**

Należy zauważyć, że w przypadku umów długoterminowych zawieranych na okres 1 - 2 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.

1. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający w pkt 11.1 pppkt 2) SWUZ wymaga, aby Wykonawca był ubezpieczeniowy od odpowiedzialności cywilnej związanej z przedmiotem zamówienia obejmującej między innymi zdarzenia losowe i zatrucia pokarmowe na kwotę 1 000 000,00 zł brutto na jedno zdarzenie – w pakiecie nr 1 oraz na kwotę 500 000,00 zł brutto na jedno zdarzenie – w pakiecie nr 2?

**Odpowiedź:**

**Tak. Zgodnie z postanowieniami SWUZ:**

**W przypadku, gdy Wykonawca składa ofertę na więcej niż jeden pakiet zobowiązany jest wykazać, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej
w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę co najmniej równą sumie kwot wskazanych jako minimalne dla wszystkich pakietów, na które składana jest oferta, a więc w takiej sytuacji na kwotę 1.500.000,00 zł.**

1. Czy dokumenty wymienione w pkt 13.3.2) SWUZ mają być nie wystawione nie wcześniej niż 3 lata przed upływem terminu składania ofert?

**Odpowiedź:**

**Tak, zgodnie z zapisami SWUZ.**

1. Zamawiający wymaga od Wykonawcy (pkt 4.3.11 ppkt 10) oraz pkt 4.4.10 ppkt 13) SWUZ) przestrzegania zasad systemu HACCP oraz GHP/GMP. Czy w związku z powyższym w celu potwierdzenia, że oferowane usługi odpowiadają wymaganiom Zamawiającego określonym w opisie przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest załączyć do oferty certyfikat, zaświadczenie lub inny dokument potwierdzający, że wykonawca opracował, wykonuje i utrzymuje stała procedurę lub procedury na podstawie zasad HACCP oraz GHP/GMP wystawione przez zewnętrzną jednostkę uprawnioną do poświadczania zgodności z powyższymi zasadami ?

**Odpowiedź:**

**Tak.**

**Pytania do pakietu nr 2**

* 1. Proszę o dookreślenie zapisu o nielimitowanych ilościach zupy na podstawie danych historycznych na podstawie ostatnich 12 miesięcy. Czy Wykonawca ma planować dwukrotność ilości zapisanej w SIWZ czy inną?

**Odpowiedź:**

**Zamawiający informuje, iż w SUWZ podał dane na podstawie obecnie realizowanej umowy. Dla pacjentów przebywających w ZOL nadwyżka posiłku była nieodpłatnie wydawana pacjentom w postaci dokładki.**

* 1. Proszę o wskazanie liczby wydanych posiłków płatnych.

**Odpowiedź:**

**Zamawiający nie posiada danych dotyczących posiłków wydanych odpłatnie, bo nie jest to przedmiotem umowy zawartej pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą.**

* 1. Czy na pomieszczenia są wydane zalecenia/nakazy wydane przez Sanepid

**Odpowiedź:**

**Kontroli Sanepidu podlega Wykonawca, który zawiera ze Szpitalem umowy dzierżawy pomieszczeń, a nie Zamawiający, w związku z powyższym Szpital nie posiada danych dot. wydanych zaleceń lub nakazów przez służby sanitarne podczas przeprowadzonych kontroli pomieszczeń.**

* 1. Proszę o załączenie skanu ostatniego protokołu z kontroli Sanepidu

**Odpowiedź:**

**Kontroli Sanepidu podlega Wykonawca, który zawiera ze Szpitalem umowy dzierżawy pomieszczeń a nie Zamawiający, w związku z powyższym Szpital nie posiada danych dot. wydanych zaleceń lub nakazów przez służby sanitarne podczas przeprowadzonych kontroli pomieszczeń.**

* 1. Czy nowy Wykonawca będzie zobligowany do wykonania jakiegoś remontu na kuchni

**Odpowiedź:**

**Wykonawca będzie zobligowany do oddania pomieszczeń w stanie nie gorszym niż je przejmie. W takim przypadku może okazać się że będzie konieczne przeprowadzenie prac remontowych w celu przywrócenia pomieszczeń do stanu w jakim były przejęte przez Wykonawcę.**

* 1. Czy wentylacja mechaniczna/grawitacyjna jest sprawna

**Odpowiedź:**

**Wentylacja mechaniczna i grawitacyjna na dzień 20.03.2020 r. jest sprawna w ciągłym użytkowaniu.**

* 1. Czy kanalizacja jest drożna?

**Odpowiedź:**

**Kanalizacja na dzień 20.03.2020 r. jest sprawna w ciągłym użytkowaniu oraz jest drożna.**

* 1. Czy na kuchni są urządzenia które podlegają UDT?

**Odpowiedź:**

**Tak takim urządzeniem jest winda.**

* 1. Czy Wykonawca będzie obciążany innymi kosztami niż ujęte w SIWZ?

**Odpowiedź:**

**Tak Wykonawca może być obciążony dodatkowymi kosztami takimi jak np.: koszty napraw dzierżawionych urządzeń zgodnie z załącznikiem nr 2 do umowy oraz koszty napraw dzierżawionych pomieszczeń np. urządzenia sanitarne, oświetlenie, urządzenia wentylacyjne i tym podobne niewymienione, a wchodzące w skład dzierżawionych pomieszczeń.**

* 1. Proszę o informację jakie jeszcze niezbędne urządzenia trzeba zamontować według Zamawiającego, aby usługa od pierwszego dnia była świadczona prawidłowo.

**Odpowiedź:**

**Zamawiający w oparciu o zawartą umowę dzierżawy przekaże Wykonawcy kompletnie wyposażoną kuchnię, do decyzji Wykonawcy pozostaje, jakie urządzenia zamontuje celem prawidłowego wykonania usługi.**

**Zamawiający nie ma wiedzy jakie urządzenia są potrzebne wykonawcy do prowadzenia działalności.**

* 1. Jaki sprzęt jest obecnie własnością Wykonawcy, który ewentualnie może zostać zdemontowany i zabrany na koniec realizacji kontraktu?

**Odpowiedź:**

**Zamawiający nie posiada wiedzy jakiego dodatkowego sprzętu używa obecny Wykonawca, natomiast wykaz sprzętu który zostanie przekazany w dzierżawę jest podany w załączniku nr 2 do umowy.**

* 1. Jaka jest odpłatność za wydawanie posiłków pracownikom Zamawiającego?

**Odpowiedź:**

**Zamawiający nie posiada danych dotyczących posiłków płatnych dla pracowników.**

* 1. Proszę o podanie stanu technicznego każdego z pomieszczeń, z informacją czy którekolwiek pomieszczenie wymaga remontu lub odświeżenia?

**Odpowiedź:**

**Wszystkie pomieszczenia są w ciągłym użytkowaniu i noszą ślady użytkowania. Stan techniczny jest dobry, Wykonawca może go ocenić na podstawie samodzielnie przeprowadzonej wizji lokalnej.**

* 1. Czy na kuchni jest wentylacja mechaniczna, jeżeli tak czy jest sprawna i spełnia swoją funkcję. Jeżeli nie proszę o informację o zakresie remontu/naprawy?

**Odpowiedź:**

**Wentylacja mechaniczna i grawitacyjna** **na dzień 20.03.2020 r. jest sprawna w ciągłym użytkowaniu.**

* 1. Jakim medium zasilana jest nagrzewnica w wentylacji nawiewowej, oraz czy jest sprawna?

**Odpowiedź:**

**Wentylacja nawiewowa jest zasilana wodą i na dzień 20.03.2020 r. jest sprawna.**

* 1. Czy kanalizacja w tym odpływy na kuchni są drożne, jeżeli nie proszę o informacje jak często są udrażniane?

**Odpowiedź:**

**Kanalizacja jest drożna i sprawna na dzień 20.03.2020 r.**

* 1. Czy instalacja elektryczna jest sprawna?

**Odpowiedź:**

**Instalacja elektryczna jest sprawna na dzień 20.03.2020 r.**

* 1. Czy instalacja wodna jest sprawna?

**Odpowiedź:**

**Instalacja wodna jest sprawna na dzień 20.03.2020 r.**

* 1. Jaka jest całkowita moc wyrażona w kW dostępna w pomieszczeniach kuchni?

**Odpowiedź:**

**Moc podana w KW jest dla całego obiektu nie ma mocy wydzielonej dla kuchni.**

* 1. Proszę o informację o aktualnych cenach jednostkowych mediów u poszczególnych dostawców w tym woda, gaz, energia elektryczna itd.

**Odpowiedź:**

**Zgodnie z § 4 pkt 12 ppkt 2 projektu umowy Wykonawca w zakresie wszelkich kosztów i świadczeń związanych z eksploatacją przedmiotu umowy, w tym obciążeń z tytułu: opłat za ścieki, wodę zimną i ciepłą, energię elektryczną, gaz rozlicza się ryczałtowo.**

* 1. Jak wygląda dystrybucja na oddziałach zewnętrznych oraz kto odpowiada tam za dystrybucję posiłków do pacjenta

**Odpowiedź:**

**Za dystrybucję posiłków do pacjenta odpowiada Wykonawca.**

* 1. Czy na kuchni istniej segregacja odpadów, czy wszystkie odpady są traktowane jako mieszane?

**Odpowiedź:**

**W gestii Wykonawcy jest wywożenie wszystkich odpadów i ewentualna ich segregacja.**

* 1. Czy nowy Wykonawca będzie odpowiadał za dystrybucję posiłków do pacjenta czy tylko do drzwi oddziału przy zachowaniu obecnego systemu dystrybucji.

**Odpowiedź:**

**Za dystrybucję posiłków do pacjenta odpowiada Wykonawca**

* 1. Kto odpowiada za poszczególne instalacje oraz proszę o jasne określenie gdzie kończy się odpowiedzialność Szpitala a gdzie zaczyna odpowiedzialność Wykonawcy za poszczególne instalacje np. „Wykonawca odpowiada za instalacje po wyjściu za ściany”?

**Odpowiedź:**

**Za instalacje w pomieszczeniach dzierżawionych odpowiada Wykonawca.**

* 1. Czy jakiekolwiek z urządzeń przekazywanych Wykonawcy podlega pod UDT. Jeżeli tak to jakie są to urządzenia i jaki jest miesięczny koszt ich przeglądów?

**Odpowiedź:**

**Odpowiedź w pkt. 8. Koszty konserwacji i UDT ponosi Zamawiający, natomiast awarie spowodowane przez dzierżawcę pokrywa dzierżawca.**

* 1. Czy kuchnia posiada separator tłuszczu. Jeżeli tak jak często jest opróżniany oraz jaki jest koszt jednokrotnego opróżnienia?

**Odpowiedź:**

**Kuchnia nie posiada separatora tłuszczu.**

* 1. Czy na kuchni znajduje się separator skrobi?

**Odpowiedź:**

**Kuchnia nie posiada separatora skrobi.**

* 1. Czy Zamawiający zwróci będzie ponosił koszty nie zwróconej zastawy stołowej w przypadku obustronnej kontroli i ewidentnego stwierdzenia iż zastawa została wydana do danego posiłku i nie wróciła na kuchnię?

**Odpowiedź:**

**Zamawiający nie będzie ponosił kosztów związanych z niezwróconą zastawą**.

* 1. Czy Wykonawca jest zobligowany świadczyć usługę żywienia pacjentów Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego Psychiatrycznego w Rasztowie z dzierżawionych pomieszczeń kuchennych w Rasztowie?

**Odpowiedź:**

**Wykonawca będzie zobligowany świadczyć usługę żywienia pacjentów Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego Psychiatrycznego w Rasztowie z dzierżawionych pomieszczeń kuchennych w Rasztowie.**

* 1. Czy w związku z wymogami zawartymi w §7 dotyczącymi posiadanego ubezpieczenia projekcie umowy – załącznik nr 7B do SWUZ, , Zamawiający wymaga, aby Wykonawca na potwierdzeniu warunków udziału w postępowaniu w pkt 11.1 pppkt 2) SWUZ wymaga, aby Wykonawca składający ofertę na pakiet nr 2 był ubezpieczeniowy od odpowiedzialności cywilnej związanej z przedmiotem zamówienia obejmującej między innymi zdarzenia losowe i zatrucia pokarmowe na kwotę 1 000 000,00 zł brutto ?

**Odpowiedź:**

**Zamawiający wyjaśnia, iż w przypadku składania oferty na pakiet nr 2 jest to suma ubezpieczenia, która ma wynosić 500.000,00 zł. Jednocześnie Zamawiający działając na podstawie art. 38 ust. 4 ustawy PZP dokonuje modyfikacji załącznika 7B – par. 7 ust. 5, który otrzymuje następujące brzmienie:**

**,,5. Wykonawca zobowiązuje się do posiadania aktualnego ubezpieczenia OC z tytułu prowadzenia działalności gospodarczej obejmującej między innymi zdarzenia losowe i zatrucia przez cały okres realizacji umowy, o wartości polisy co najmniej 500.000,00 zł.**

 Z poważaniem

 **Dyrektor**

 **Andrzej Mazur**