

ul. M. Curie-Skłodowskiej 9, 41-800 Zabrze

[www.sccs.pl](http://www.sccs.pl)

### Dyrektor Naczelny

Prof. dr hab. n. med. Marian Zembala  
tel. 32 373 36 89 fax 32 278 43 34  
e-mail: sek.kch@sccs.pl

### Dyrektor ds. Medycznych

Prof. dr hab. n. med. Piotr Przybyłowski  
tel. 32 373 36 89 fax 32 278 43 34  
e-mail: sekretariat.medyczny@sccs.pl

### Dyrektor ds. Ekonomiczno-Administracyjnych

Mgr Bożena Duda  
tel./fax 32 271 76 54  
e-mail: sekretariat.ekonomiczny@sccs.pl

### Dyrektor ds. Techniczno-Eksploatacyjnych

Mgr inż. Jacek Kaszewski  
tel./fax 32 271 76 54  
e-mail: sekretariat.ekonomiczny@sccs.pl

### Naczelna Pielęgniarka

Mgr Monika Parys  
tel. 32 373 36 43  
e-mail: m.parys@sccs.pl

### Główny Księgowy

Mgr Janina Krzemińska  
tel. 32 373 37 47  
e-mail: j.krzeminska@sccs.pl

### Kierownik Katedry Kardiologii, Wrodzonych Wad Serca i Elektroterapii, Oddział Kliniczny Kardiologii SUM

Prof. dr hab. n. med. Zbigniew Kalarus  
tel. 32 271 34 14, fax 32 373 792  
e-mail: karzab@sum.edu.pl

### Kierownik III Katedry i Oddziału Klinicznego Kardiologii SUM

Prof. dr hab. n. med. Mariusz Gąsior  
tel. 32 273 26 81, fax 32 373 38 19  
e-mail: sechs@sum.edu.pl

### Kierownik Oddziału Klinicznego Wrodzonych Wad Serca i Kardiologii Dziecięcej SUM

Prof. dr hab. n. med. Jacek Białkowski  
tel./fax 32 271 34 01  
e-mail: sek.kdz@sccs.pl

### Kierownik Katedry i Oddziału Klinicznego Kardiochirurgii, Transplantologii, Chirurgii Naczyniowej i Endowaskularnej SUM

Prof. dr hab. n. med. Marian Zembala  
tel. 32 373 36 89, fax. 32 278 43 34  
e-mail: sek.kch@sccs.pl

### Kierownik Oddziału Klinicznego Kardioanestezji i Intensywnej Terapii SUM

Prof. dr hab. n. med. Piotr Knapik  
tel. 32 479 34 70  
e-mail: kardanest@sum.edu.pl

### Centrala Śląskiego Centrum Chorób Serca w Zabrze

tel. 32 37 33 600, 32 271 52 61

Śląskie Centrum Chorób Serca w Zabrze  
Bank Gospodarstwa Krajowego, Oddział Katowice  
93 1130 1091 0003 9111 9420 0001

### Fundacja Śląskiego Centrum Chorób Serca

Bank Zachodni WBK S.A. 1 O/Zabrze  
08 1090 2037 0000 0001 0321 0905

### Stowarzyszenie Transplantacji Serca

Bank BPH S.A. 1 O/Zabrze  
55 1240 4849 1111 0000 5352 0652  
(środki wyłącznie na potrzeby SCCS i leczonych chorych)  
Więcej informacji na temat  
Śląskiego Centrum Chorób Serca w Zabrze  
na stronie internetowej [www.sccs.pl](http://www.sccs.pl)  
Wirtualny Kardiolog – interaktywna diagnoza:  
[www.sccs.pl/kardiolog/](http://www.sccs.pl/kardiolog/)



Rzeczpospolita  
Polska

Unia Europejska  
Europejski Fundusz Społeczny



Zabrze, dn. 04.12.2019 r.

SCCS/EZP/1867/14/23/119

### Uczestnicy postępowania

dot.: postępowania na usługę cateringową do realizacji projektu edukacyjnego (5/EZP-US/19)

W związku ze zgłoszonymi przez Wykonawców pytaniami do SIWZ dotyczącymi ww. postępowania zgodnie z Rozdziałem X pkt 2 istotnych warunków zamówienia (IWZ):

1. Zamawiający zamawia napoje: kawa/herbata/woda mineralna – min. 500 ml/os. Czy 500 ml/os to łączna ilość wszystkich napojów za cały dzień szkoleniowy na osobę? Czy wykonawca ma zapewnić po 500 ml/os każdego w/w napoju?

**Zamawiający odpowiada:** wykonawca ma zapewnić po 500 ml/os każdego w/w napoju.

2. Czy zamawiający ma zapewnić pełne wyposażenie szklanek, talerzyków oraz sztućców wielorazowego użytku na każdą przerwę kawową? np. 3 przerwy kawowe dla 24 osób to 72 komplety filiżanek, szklanek, talerzyków, sztućców oraz innych potrzebnych naczyń do wykonania usługi.

**Zamawiający odpowiada:** ilość osób będzie każdorazowo podawana w zleceniu. Wymagamy dostarczenia 3-krotnie większej ilości naczyń i sztućców na przerwy kawowe.

3. Czy zamawiający zapewni wykonawcy pomieszczenie sanitarne oraz socjalne do wykonania zlecenia.

**Zamawiający odpowiada:** tak.

4. Czy zamawiający zapewnia stoły do wystawienia bufetu kawowego oraz obiadowego?

**Zamawiający odpowiada:** tak.

5. Zamawiający zamawia obiad dwudaniowy obejmujący drugie danie o gramaturze min. 100 gr. Dla przykładu 100 gr ważą same ziemniaki w pełnowartościowym posiłku obiadowym. Czy zamawiający potwierdza min. 100 gr gramatury dla całego posiłku obiadowego drugiego dania.

**Zamawiający odpowiada:** wymagana gramatura serwowanego posiłku: 100 gr mięsa, 100 gr dodatków skrobiowych i 100 gr dodatków witaminowych.

Zgodnie z treścią Rozdziału X pkt 4 istotnych warunków zamówienia Zamawiający dokonuje zmiany w:

Rozdziale II pkt 2b) IWZ, który otrzymuje brzmienie: „Obiad dwudaniowy obejmujący:

- Pierwsze danie (min. 200 ml/os np. zupa),
- Drugie danie (porcje dostosowane do potrzeb osób dorosłych: min. 100 gr mięsa, 100 gr dodatków skrobiowych i 100 gr dodatków witaminowych)
- Napoje – min 200 ml/os.”

Załączniku nr 3 do IWZ, § 3 ust. 1 b) otrzymuje brzmienie: „Obiad dwudaniowy obejmujący:

- Pierwsze danie (min. 200 ml/os np. zupa),
- Drugie danie (porcje dostosowane do potrzeb osób dorosłych: min. 100 gr mięsa, 100 gr dodatków skrobiowych i 100 gr dodatków witaminowych)
- Napoje – min 200 ml/os.”

Załączniku nr 4 do IWZ – zmodyfikowany Pakiet w załączeniu.

6. Czy wykonawca ma zapewnić całonocną obsługę bufetu kawowego podczas szkolenia?

**Zamawiający odpowiada:** tak.

W związku ze zmianami treści SIWZ, zgodnie z treścią Rozdziału X pkt 3 istotnych warunków zamówienia Zamawiający przesuwa termin składania i otwarcia ofert w ww. postępowaniu.

**Nowy termin składania ofert:**

**13.12.2019 r. godz. 9.00**

**Nowy termin otwarcia ofert:**

**13.12.2019 r. godz. 9.15.**

Z poważaniem

  
DYREKTOR  
Ds. ekonomiczno-administracyjnych

*mgr Bożena Duda*

  
  
W załączeniu:  
Zmodyfikowany Załącznik nr 4

Lp.	Nazwa	Ilość porcji	Cena jednostkowa netto za 1 porcję	Stawka VAT	Wartość brutto
1.	Przerwa kawowa obejmująca: <ul style="list-style-type: none"> <li>Napoje: kawa/herbata/woda mineralna – min. 500 ml/os (cukier, cytryna, mleko do kawy)- bez ograniczeń.</li> <li>drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki lub kruche ciastka lub owoce (min. 3 rodzaje, min. 100 gram na osobę)</li> </ul>	3348			
2.	Obiad dwudaniowy obejmujący: <ul style="list-style-type: none"> <li>Pierwsze danie (min. 200 ml/os np. zupa),</li> <li>Drugie danie (porcje dostosowane do potrzeb osób dorosłych: min. 100 gr mięsa, 100 gr dodatków skrobiowych i 100 gr dodatków witaminowych)</li> <li>Napoje – min 200 ml/os.</li> </ul>	3300			
Razem:					

Catering będzie świadczony z uwzględnieniem potrzeb uczestników szkoleń w zakresie stosowanych diet i alergii pokarmowych.

W przypadku gdy w szkoleniu uczestniczyć będą osoby pozostające na diecie wegańskiej, wegetariańskiej lub innej równoważnej diecie lub cierpiące na alergię pokarmową Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i odpowiedniego oznaczenia gorącego posiłku odpowiadającego potrzebom tych osób. Zamawiający powiadomi Wykonawcę o ww. uczestnikach co najmniej 3 dni przed rozpoczęciem szkolenia. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić odpowiednią obsługę cateringową (w tym czyste sztućce oraz naczynia wielorazowego użytku).

W każdym dniu szkolenia Wykonawca zapewni serwis kawowy, zapewni higieniczny i estetyczny wygląd serwisu kawowego oraz gorącego posiłku (obiadu) i późniejsze odebranie wszystkich brudnych naczyń, opakowań i sztućców pozostałych po dniu szkolenia.

Wybrany Wykonawca jest zobowiązany do realizacji przedmiotu zamówienia ze szczególną starannością, zgodnie z obowiązującym przepisami sanitarnymi i bhp, w tym utrzymania odpowiednich wymogów sanitarnych w miejscu przygotowywania potraw. Wszystkie osoby uczestniczące w przygotowywaniu potraw winny posiadać aktualne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Grupa uczestnicząca w szkoleniu liczyć będzie maksymalnie 24 osoby. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o kolejnym terminie szkolenia z 7- dniowym wyprzedzeniem.

.....  
Data

.....  
podpis Wykonawcy