

Tarnów dnia 18.06.2024.

ZAMAWIAJĄCY

Mościckie Centrum Medyczne Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością

Ul Kiatkowskiego 15, 33-101 Tarnów

TELK/FAX 68 50 511 . Adres poczty elektronicznej sekretariat@mcm.net.pl

REGON: 851664020, NIP 993-06-51-966, KRS 0000451215

Adres strony internetowej: <https://bip.malopolska.pl/mcmtarnow>

Adres strony postępowania: platformazakupowa.pl ID (ID 938376)

DOTYCZY: ODPOWIEDZI NA PYTANIA WYKONAWCÓW W POSTĘPOWANIU O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO NA: CAŁODZIENNE WYŻYWIENIE DLA Oddziału Opieki Długoterminowej i Hospicyjnej MOŚCICKIEGO CENTRUM MEDYCZNEGO SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ W TARNOWIE.

1. Zamawiający w Rozdziale V, pkt. 5.1, pkt. 2 c SWZ wymaga na potwierdzenie warunku zdolności technicznej i zawodowej złożenia Certyfikatu „Gotowego produktu”. Prosimy o potwierdzenie, iż pod pojęciem Certyfikat „GOTOWEGO PRODUKTU” Zamawiający ma na myśli potwierdzenie jakości całodziennego zestawu żywieniowego (śniadanie, obiad, kolacja) ze wskazaniem wartości energetycznych i odżywczych (węglowodany, białka, tłuszcze, błonnik) wystawione przez specjalistyczne laboratorium zajmujące się oceną żywienia/żywności dla diety podstawowej.
Ad. 1. Zamawiający oczekuje Certyfikatu , który potwierdza zgodność otrzymanych wyników laboratoryjnych w zakresie wartości odżywczych i kalorycznych względem deklaracji producenta zawartym w jądłospisie wystawionego przez specjalistyczne laboratorium.
2. Zamawiający w Rozdziale V, pkt. 5.1, pkt. 2 c SWZ wymaga na potwierdzenie warunku zdolności technicznej i zawodowej złożenia Certyfikatu „Gotowego produktu”. Prosimy o potwierdzenie, iż dokument ten musi być wystawiony nie wcześniej niż 12 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
Ad.2. Zamawiający dopuszcza ale nie wymaga.
3. Prosimy Zamawiającego o podanie szacunkowej wartości zamówienia zgodnie z art. 28 ustawy z dnia 11 września 2019 r.
Ad. 3. Zamawiający nie ma obowiązku podawania wartości szacunkowej Zamówienia przed terminem składania ofert.

4. Prosimy o podanie rzeczywistej ilości zrealizowanych posiłków z rozbiłem na poszczególne miesiące w okresie 03.2023- 03.2024

Ad 4

Miesiąc/rok	Ilość osobodni/pełne wyżywienie pacjenta
Marzec 2023	62
Kwiecień 2023	62
Maj 2023	62
Czerwiec 2023	62
Lipiec 2023	57
Sierpień 2023	56
Wrzesień 2023	56
Październik 2023	56
Listopad 2023	55
Grudzień 2023	52
Styczeń 2024	52
Luty 2024	54
Marzec 2024	52

5. Powołując się na jawność Zamówień Publicznych prosimy o udzielenie informacji jaką cenę netto oraz brutto obecnie ponosi Zamawiający za realizację usługi żywienia.

Ad 5. Całodzienne wyżywienie dla jednego pacjenta – Netto – 24,97, Brutto 26,97

6. Zwracamy się z wnioskiem o wprowadzenie w wzorzec umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia.” Należy zauważyć, że w przypadku umów długoterminowych 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

obowiązują. Obowiązujące przepisy ustawy prawo zamówień publicznych nie zawierają w tym zakresie żadnych zakazów. **Ad. 6. Zamawiający nie przewiduje zmian w tym zakresie.**

7. Zgodnie art. 436 ust. 3 Zamawiający ustanowił maksymalną wysokość kar umownych na poziomie aż 30% wartości umowy, wnosimy o włączenie zapisu do projektu umowy; „Łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 10% wartości, umowy brutto”. Obecny zapis powoduje, iż Wykonawcy zostaje naliczona wyższa kara umowna za nieprawidłową realizację niż w przypadku nie zrealizowania jej. Prosimy o zmniejszenie maksymalnej wysokości kar umownych.

Ad.7. zamawiający nie przewiduje zmian w tym zakresie. Zamawiający podał łączną wysokość kar umownych stosownie do przepisów PZP.

8. Mając na uwadze, iż zamawiający dopuszcza możliwość ograniczenia ilości żywności w trakcie trwania zamówienia uprzejmie prosimy o podanie procentowej ilości spadku, który nie będzie miał wpływu na zmianę warunków umowy.

Ad.8. Zamawiający nie przewiduje znaczącego zmniejszenia zamawianych posiłków. W umowie Zamawiający sformułował następujący zapis: . „Wynagrodzenie będzie miało charakter wynikowy uzależniony od ilości przygotowanych i dostarczonych posiłków w ramach całodziennego wyżywienia z zastrzeżeniem, iż minimalna liczba posiłków zamówionych przez Zamawiającego nie może wynosić mniej niż 40% liczby osób określonej w załączniku nr 1 do SWZ -formularza ofertowego.

9. Prosimy o potwierdzenie, że w załączniku nr 1 do SWZ- Formularzu ofertowym- należy wpisać łączną cenę oferty brutto jako iloraz kwoty całodziennego wyżywienia x ilość pacjentów 55 osób x 365 dni, co daje łącznie: 20 075 osobodni.

Ad.9 Zamawiający oczekuje podania łącznej ceny brutto za całość Zamówienia oraz ceny za jednego pacjenta za osobodzień za okres 365 dni

10. W Załączniku nr 8 do SWZ w projekcie umowy Zamawiający nie określił minimalnej wartości lub wielkości świadczenia stron czym naruszył art. 433 pkt 4 P.z.p. w zw. z art. 455 ust. 1 pkt 1 P.z.p. w zw. z art. 16 pkt 1 P.z.p. w zw. z art. 8 ust. 1 P.z.p. w zw. z art. 353 1 Kodeksu cywilnego (dalej jako Strona 2 z 11 „K.c.”) w zw. z art. 266 i art. 359 pkt 2 P.z.p. „K.c.”) w zw. z art. 266 i art. 359 pkt 2 P.z.p. W związku z powyższym wnosimy o dopisanie do projektu umowy do §1 ust. 5 o następującej treści: „Wynagrodzenie opisane w ust. 1 będzie miało charakter wynikowy uzależniony od ilości przygotowanych i dostarczonych posiłków w ramach całodziennego wyżywienia z zastrzeżeniem, iż minimalna liczba posiłków zamówionych przez Zamawiającego nie może wynosić mniej niż 90% liczby osób określonej w załączniku nr 1 do SWZ -formularza ofertowego tj. zamówienie przygotowania i dostawy całodziennych wyżywienia dla nie mniej niż 55 osób.”

Ad.10. Zamawiający zawarł w projekcie umowy następujący zapis „Wynagrodzenie będzie miało charakter wynikowy uzależniony od ilości przygotowanych i dostarczonych posiłków w ramach całodziennego wyżywienia z zastrzeżeniem, iż minimalna liczba posiłków zamówionych przez Zamawiającego nie może wynosić mniej niż 40% liczby osób określonej w załączniku nr 1 do SWZ -formularza ofertowego.

11. Ustawa z dnia 7.10.2022 r. o zmianie niektórych ustaw w celu uproszczenia procedur administracyjnych dla obywateli i przedsiębiorców (Dz.U. z 2022 r. poz. 2185) wprowadziła zmiany m.in. w ustawie z 11.09.2019 r. – Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2022 r. poz. 1710). W zakresie dotyczącym zmiany przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych - ustawa zmieniająca weszła w życie z 10.11.2022 r.

Przedmiotowe postępowanie zostało wszczęte po wejściu zmiany, zatem wnosimy o obowiązkowe włączenie regulacji do projektu umowy i SWZ, w zakresie wprowadzonych zmian na podstawie art. 439 (umowa, której przedmiotem są roboty budowlane, dostawy lub usługi, zawarta na okres dłuższy niż 6 miesięcy, zawiera postanowienia dotyczące zasad wprowadzania zmian wysokości wynagrodzenia należnego wykonawcy, w przypadku zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia.) . Prosimy też o wprowadzenie maksymalnej wartości waloryzacyjnej przewidzianej w umowie.

Ad.11. Zamawiający zawarł w projekcie umowy następujący zapis: „Zgodnie z art. 439 ust. 1 Ustawy o zamówieniach publicznych, każda ze stron jest uprawniona do żądania zmiany wysokości wynagrodzenia, gdy średnioroczny wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszany w

4

komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego za okres poprzedzający dzień złożenia wniosku wzrosnąć lub spaść o co najmniej 5 % w stosunku do wysokości tego wskaźnika aktualnego na dzień zawarcia umowy. Waloryzacja dopuszczalna jest tylko raz i nie wcześniej niż po upływie 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy. Strona, która będzie chciała skorzystać z waloryzacji w warunkach opisanych powyżej, składa drugiej stronie stosowny wniosek o dokonanie waloryzacji wynagrodzenia wraz z uzasadnieniem swojego stanowiska i wskazaniem wskaźników GUS, o których mowa wyżej. Waloryzacją może być objęte wynagrodzenie w części niewykonanej jeszcze umowy. Waloryzacja polegać będzie na wzroście lub obniżeniu wynagrodzenia w wysokości odpowiadającej wskaźnikowi GUS, na którym się opiera, ale nie więcej niż 0,5% wynagrodzenia za niewykonaną część umowy. Zmiana wynagrodzenia wymaga zawarcia pisemnego aneksu do umowy pod rygorem nieważności. Zawarcie aneksu poprzedzone będzie negocjacjami stron.

12. Wykonawca zwraca się z prośbą o dopuszczenie planowania jadłospisów 14-dniowych. Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwi precyzyjnie zbilansować diety oraz zachować należyte urozmaicenie posiłków. Sugerujemy by Zamawiający zmienił zapis, tak aby w przeciągu 14 dni występował: 2 razy obiad jarski z uwzględnieniem białka pełnowartościowego, 2x ryba, 2x obiad półmięsny, 3x mięso w kawałku, 1x ćwiartka z kurczaka lub jego część, 2x gulasz, potrawka, 2x mięso mielone. Sugerowane rozwiązanie pozwoli spełnić zalecenia IŻŻ oraz zwiększy różnorodność i atrakcyjność jadłospisów. Planowanie jadłospisów zgodnie z rytmem dwutygodniowym, pozwoli na uwzględnienie postnego piątku oraz świątecznego charakteru niedzieli. **Ad.12 Dopuszczamy zgodnie z zaproponowanym zapisem, ale nie wymagamy.**

13 Czy Zamawiający wyraża zgodę na wdrożenie darmowego systemu zamawiania posiłków w formie online dostępnej na każdym oddziale Zamawiającego? Oferowany program jest intuicyjny i wymaga wyłącznie komputera z dostępem do Internetu. Wykonawca gwarantuje przeprowadzenie pełnego szkolenia dla Koordynatorów ds. Żywienia w szpitalu oraz osób pracujących na oddziałach. Wprowadzenie systemu zamawiania posiłków umożliwia skrócenie czasu prowiantowania posiłków, wpływ w realnym czasie korekt wprowadzanych przez Zamawiającego do systemu produkcyjnego, zamawianie dodatków zapisanych w umowie, proste rozliczenie miesięczne oraz generowanie wszystkich niezbędnych gotowych danych do faktur. Ponadto Dietetyk Zamawiającego ma ciągły nadzór nad prawidłowością zaprowiantowania oddziałów w dowolnym czasie, poprzez wejście na stronę systemu, a także dostęp do składu oraz wartości odżywczych planowanych jadłospisów. **Ad.13. Zamawiający nie wyraża zgody.**

14. Wykonawca prosi o sprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach dekadowych przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia. Sugerujemy aby jadłospis zawierał diety podstawową, lekkostrawną i cukrzycową, z tego względu, że reszta diet stanowią modyfikacje diety lekkostrawnej lub, w przypadku diet typu kleikowa, płynna, należą do diet niefizjologicznych, nie są bilansowane codziennie, a w wielu przypadkach oparte są na schemacie.

Ad.14.

a) Podstawowa

b) Lekkostrawna

c) Cukrzycowa

d) Wątrobowa

e) Miksowana

F) Wysokobiałkowa

15. Czy Zamawiający wymaga by do dań jednogarnkowych, które w swoim składzie zawierają już warzywa, węglowodany oraz pełnowartościowe białko, np. ryż z kurczakiem i warzywami, kaszotto z mięsem i warzywami, makaron ze szpinakiem i kurczakiem, itp. mają być planowana osobno porcja warzyw w formie surówki, warzyw na parze lub gotowanych?

Odp.15 Dopuszcza ale nie wymaga

16 Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający wymaga by diety były bilansowane zgodnie z aktualnymi zaleceniami IŻŻ które zostały opisane w następujących publikacjach „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” pod redakcją Jana Dzieniszewskiego, wyd. IŻŻ, „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod red. Mirosława Jarosza, wyd. IŻŻ, „Normy żywienia dla populacji Polski” pod red. M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej wyd. NIZP- PZH 2020r.?

Ad 16. Tak

17. Czy Zamawiający wyraża zgodę na produkty typu kisiel, budyń itp. przygotowanych na bazie gotowego półproduktu, który do pacjenta trafia już w formie ugotowanej?

Ad 17 Tak zamawiający wyraża zgodę.

18. Wykonawca zwraca się z prośbą o dodanie zapisu do SWZ określającego okres planowania past, sałatek, galaretek tj. wrzesień-maj. W okresie letnim nie planuje się tych potraw ze względu na zagrożenie mikrobiologiczne.

Ad 18. Zamawiający nie wyraża zgody.

19. Czy Zamawiający dopuszcza w planowaniu dla diety podstawowej do potraw obiadowych takich jak np. fasolka po bretońsku i bigos, pieczywa zamiast dodatku skrobiowego w postaci ziemniaków?

Odp. 19 . Tak dopuszcza

20. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że wszystkie planowe diety mają być 3 posiłkowe?

Odp. 20 Tak

21. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający wymaga zupy mlecznej do śniadania również dla diety cukrzycowej?

Odp. 21 - Tak

22. Wykonawca zwraca się z prośbą o dodanie zapisu do SWZ z wymaganiami minimalnej gramatury produktów i potraw gotowych (na talerzu) na 1 posiłek.

Ad 22. Zamawiający podaje gramaturę jako załącznik do niniejszej wiadomości, ale nie będzie dodawał zapisu do SWZ.

23. Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie zapisu dotyczącego jakości planowanych wędlin. Jaką zawartość procentową mięsa powinny posiadać wędliny ?

Odp. 23 Nie mniej niż 85%

24. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie mleka w proszku, szczególnie w okresie letnim? Produkt ten jest bezpieczniejszy pod względem mikrobiologicznym.

Ad. 24 . Zamawiający dopuszcza.

25. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie margaryny miękkiej kubkowej celem ograniczenia podaży cholesterolu i tym samym profilaktyki chorób sercowo-naczyniowych? Na podstawie aktualnej literatury „Zasady Prawidłowego Żywienia Chorych w Szpitalach” pod redakcją prof. Jarosława Jarosza „masło nie jest produktem, preferowanym w żywieniu racjonalnym ze względu na zawartość nasyconych kwasów tłuszczowych”.

Odp. 25. Zamawiający nie dopuszcza.

26. Wykonawca prosi o doprecyzowanie zapisów zawartych w Opisie Przedmiotu Zamówienia dotyczących wymaganych potraw wchodzących w skład śniadania. Czy Zamawiający wymaga jednocześnie dodatku nabiałowego, jak i dodatku zwierzęcego ? nabiał wchodzi w skład grupy produktów zawierających białko zwierzęce.

Ad. 26. Tak Zamawiający wymaga jednocześnie dodatku nabiałowego, jak i dodatku zwierzęcego.

27. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający wyklucza stosowanie wszystkich warzyw konserwowych tj. papryki konserwowej, ogórka konserwowego, groszku konserwowego, kukurydzy konserwowej, selera konserwowego ? Wykluczenie wyżej wymienionych produktów, szczególnie w sezonie zimowym, znacznie ograniczy możliwości urozmaicenia jadłospisów dla diety podstawowej.

Ad 27. Zamawiający nie wyklucza

28. Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie zapisu dotyczącego braku akceptacji jadłospisu przez Zamawiającego (Opis Przedmiotu Zamówienia, pkt. 3.21). Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający nie zaakceptuje jadłospisów gdy będą niezgodne z SIWZ i zaleceniami NCEŻ ?

Odp. 28 – Tak

PREZES ZARZĄDU
Jan Musiał