

Milicz, dnia 24.10.2022r.

Zamawiający:

Milickie Centrum Medyczne Sp. z o.o.
ul. Grzybowa 1
56-300 Milicz

Odpowiedzi na zapytania wykonawców dotyczące treści SWZ

Dotyczy: Usługi dostarczania posiłków dla pacjentów Milickiego Centrum Medycznego sp. z o.o., w Miliczu.

Zamawiający informuje, że w terminie określonym zgodnie z art. 284 ust. 2 ustawy z 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz.U. poz. 2019 ze zm.) – dalej: ustawa Pzp, wykonawcy zwrócili się do zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści SWZ.

W związku z powyższym, zamawiający udziela następujących wyjaśnień:

Pytania z 21.10.2022 r.

1. W odniesieniu do OPZ pkt 2)a)

Prosimy o informację co Zamawiający ma na myśli rozładunek posiłków znajdujących się w genach.

Odp. Dostarczane posiłki, powinny być rozładowywane w kuchni na danym oddziale przez dostawcę.

2. Proszę o potwierdzenie, iż dystrybucją jest po stronie Zamawiającego.

Odp. Dystrybucja do pacjentów jest po stronie Zamawiającego. Dostawca zobowiązany jest dostarczyć posiłki do kuchni oddziałowych.

3. Proszę o potwierdzenie, iż Zamawiający dostarcza posiłki do kuchenek oddziałowych bądź w wyznaczone miejsce w termoparach, termosach a następnie pracownik Zamawiającego prowadzi rozdział posiłków.

Odp. Dostarczane posiłków do kuchni oddziałowych należy do dostawcy.

4. Prosimy o informację jaki wózek należy uwzględnić w kalkulacji: kelnerski czy bemarowy? Jeśli wózek bemarowy to prosimy o informację jakiego typu i illo komorowy?

Odp. Należy uwzględnić w kalkulacji wózek bemarowy – 3 komorowy.

5. Prosimy o podanie ilości żywionych w okresie od maja 2021 do września 2022 z rozbiciem na poszczególne posiłki:

Odp.

	Śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek	kolacja	Posiłek nocny	II. Śn, dzieci
Maj 2021	7101	1282	7220	1288	7060	179	946
Czerwiec 2021	6589	1186	6693	1169	6537	325	926
Lipiec 2021	6394	1307	6499	1294	6346	184	682
.....							

6. Prosimy o informację do ilu oddziałów mają zostać dostarczone posiłki?

Odp. Na 12 oddziałach

7. Prosimy o informację ilu chorych znajduje się na poszczególnych oddziałach?

Odp.

Lp.	Oddziały	Łóżka
1	Wewnętrzny	32
2	Dziecięcy	15
3	Chirurgiczny	20
4	Ortopedyczny	15
5	OIT	5
6	Rehabilitacyjny	52
7	Gin-Poł	19
9	Detoksykacji	15
10	Psych.Dz i M	25
11	Psych.Og. A	90
13	ZOL	12
	RAZEM:	300

8. Prosimy o informację ile znajduje się kuchenek oddziałowych w Mieleckim Centrum Medycznym?

Odp. 10 kuchenek

9. Czy posiłki serwowane będą na zastawie stołowej Zamawiającego?

Odp. TAK - posiłki serwowane będą na zastawie stołowej Zamawiającego

10. Prosimy o informację kto ponosi koszty naczyń jednorazowych w przypadku wystąpienia kwarantanny bądź epidemii?

Odp. Koszty naczyń jednorazowych w przypadku wystąpienia kwarantanny bądź epidemii obciążają Zamawiającego

11. Prosimy o podanie przykładowego jadłospisu stosowanego u Zamawiającego.

Odp.

Kaloryczność 2500kcal±10%

Dla szpitala psychiatrycznego: smarowanie20g/ mleko/, pieczywo150g/żyto, pszenica/, zupa mlekaczna400ml, zupa do obiadu 500ml, ziemniaki250g

<i>Dieta podstawowa</i>	
Śniadanie	Pieczywo żytnie 120g/żyto, pszenica/., smarowanie15g/ mleka /, zacierka na mleku300ml/jajka, mąka pszenna, sól, mleko,cukier/, polędwica dr.45g/soja/, sałata 35g, kawa z mlekiem250ml, /kawa, mleko, cukier10g/
II Śniadanie Dzieci	jogurt owocowy1szt/180g/ /mleko /
Obiad	<u>Koperkowa400ml/ seler</u> , pietruszka, olej rzepakowy, por, koper, <u>śmietana</u> , pieprz czarny, pieprz ziołowy, sól, <u>mąka pszenna</u> , marchew, ziemniaki/, <u>gulasz duszony150g</u> /ziele angielskie, <u>seler</u> , pieprz czarny, liść laurowy, <u>śmietana</u> , sól., mięso gulaszowe drobiowe, majeranek, <u>mąka pszenna</u> , olej rzepakowy, papryka czerwona mielona/, <u>kasza jęczmienna200g/kasza jęczmienna</u> , sól/, <u>ćwikła 100g</u> /buraki, chrzan kwaszek, cukier, sól, pieprz/ <u>kompot wieloowocowy250ml</u> /, cukie2gr, jabłka, porzeczka, truskawki/
Kolacja	Pieczywo żytnie120g/żyto, pszenica/, smarowanie, 15g/ mleko /, <u>kielbasa śląska50g/gorczyca, soja</u> /, <u>musztarda20g/gorczyca</u> /,herbata 250ml, /herbata, cukier10g/

<i>Dieta lekka</i>	
Śniadanie	Pieczywo żytnie 120g/żyto, pszenica/, smarowanie15g/ mleko /, zacierka na mleku300ml/jajka, mąka pszenna, sól, mleko,cukier/, polędwica dr.45g/soja/, sałata 35g,kawa z mlekiem250ml/kawa, mleko, cukier10g/
Obiad	<u>Koperkowa400ml/ seler</u> , pietruszka, olej rzepakowy, por, koper, <u>śmietana</u> , pieprz czarny, pieprz ziołowy, sól, <u>mąka pszenna</u> , marchew, ziemniaki/, <u>gulasz duszony150g</u> /ziele angielskie, <u>seler</u> , pieprz czarny, liść laurowy, <u>śmietana</u> , sól., mięso gulaszowe drobiowe, majeranek, <u>mąka pszenna</u> , olej rzepakowy, papryka czerwona mielona/, <u>kasza jęczmienna200g/kasza jęczmienna</u> , sól/, <u>buraki na ciepło150g</u> /sól, buraki, <u>mąka pszenna</u> , cukier, pieprz czarny, <u>śmietana</u> , kwaszek/ <u>kompot wieloowocowy250ml</u> ./cukier2g, jabłka, porzeczka, truskawki/
Kolacja	Pieczywo pszenne120g/żyto, pszenica/, masło rośl. 15G/białko mleka krowiego/ , pasztet drobiowy50g/jaja, soja/, pomidor30g, herbata250ml /herbata, cukier10g/

<i>Dieta wątrobowa</i>	
Śniadanie	Pieczywo żytnie 120g/żyto, pszenica/, smarowanie15g/ mleko /, polędwica dr.45g/soja/, sałata 35g,kawa z mlekiem250ml/kawa, mleko, cukier10g/ zacierka na mleku300ml/jajka, mąka pszenna, sól, mleko,cukier/,
Obiad	<u>Koperkowa400ml/ seler</u> , pietruszka, olej rzepakowy, por, koper, <u>śmietana</u> , pieprz czarny, pieprz ziołowy, sól, <u>mąka pszenna</u> , marchew, ziemniaki/, <u>gulasz duszony150g</u> /ziele angielskie, <u>seler</u> , pieprz czarny, liść laurowy, <u>śmietana</u> , sól., mięso gulaszowe drobiowe, majeranek, <u>mąka pszenna</u> , olej rzepakowy, papryka czerwona mielona/, <u>kasza jęczmienna200g/kasza jęczmienna</u> , sól/, <u>buraki na ciepło150g</u> /sól, buraki, <u>mąka pszenna</u> , cukier, pieprz czarny,

	śmietana, kwasek/ <u>kompot wieloowocowy250ml./cukier2g, jabłka, porzeczka, truskawki/</u>
Kolacja	Pieczywo pszenne120g/żyto, pszenica/, masło roślin. 15G/białko mleka krowiego/ , pasztet drobiowy50g/jaja, soja/, pomidor30g, herbata250ml, /herbata, cukier10g/

Dieta cukrzycowa i wątrobowo-cukrzycowa

		WW
Śniadanie	Pieczywo razowe120g/żyto, pszenica/, smarowanie15g/ mleko / , mleko300ml, polędwica dr.45g/soja/, sałata 35g,kawa z mlekiem250ml/kawa, mleko, /	
II Śniadanie	papryka konserwowa 100g	
Obiad	<u>Koperkowa400ml/ seler</u>, pietruszka, olej rzepakowy, por, koper, <u>śmietana</u>, pieprz czarny, pieprz ziołowy, sól, <u>mąka pszenna</u>, marchew, ziemniaki/,<u>gulasz duszony150g</u>/ziele angielskie, <u>seler</u>, pieprz czarny, liść laurowy, <u>śmietana</u>, sól., mięso gulaszowe drobiowe, majeranek, <u>mąka pszenna</u>, olej rzepakowy, papryka czerwona mielona/, <u>kasza jęczmienna200g/kasza jęczmienna</u>, sól/, <u>buraki na ciepło150g/sól</u>, buraki, <u>mąka pszenna</u>, pieprz czarny, <u>śmietana</u>, kwasek/ <u>kompot wieloowocowy250ml./ jabłka, porzeczka, truskawki/</u>	
Podwieczorek	Kisiel b/c200ml	
Kolacja	Pieczywo razowe120g/żyto, pszenica/, masło roślin. 15G/białko mleka krowiego/ , pasztet drobiowy50g/jaja, soja/, pomidor30g, herbata250ml, /herbata, /	
RAZEM		

Dieta wysokobiałkowa i wysokokaloryczna

Śniadanie	Pieczywo żytnie 120g/żyto, pszenica/, smarowanie15g/ mleko / , zacierka na mleku300ml/jajka, mąka pszenna, sól, mleko,cukier/, polędwica dr.90g /soja/, sałata 35g,kawa z mlekiem250ml/kawa, mleko, cukier10g/
II Śniadanie	jogurt owocowy1szt/180g/ /mleko /
Obiad	<u>Koperkowa400ml/ seler</u>, pietruszka, olej rzepakowy, por, koper, <u>śmietana</u>, pieprz czarny, pieprz ziołowy, sól, <u>mąka pszenna</u>, marchew, ziemniaki/,<u>gulasz duszony150g</u>/ziele angielskie, <u>seler</u>, pieprz czarny, liść laurowy, <u>śmietana</u>, sól., mięso gulaszowe drobiowe, majeranek, <u>mąka pszenna</u>, olej rzepakowy, papryka czerwona mielona/, <u>kasza jęczmienna200g/kasza jęczmienna</u>, sól/, <u>buraki na ciepło150g/sól</u>, buraki, <u>mąka pszenna</u>, cukier, pieprz czarny, <u>śmietana</u>, kwasek/ <u>kompot wieloowocowy250ml./cukier2g, jabłka, porzeczka, truskawki/</u>
Podwieczorek	suchary50g
Kolacja	Pieczywo pszenne120g/żyto, pszenica/, masło roślin. 15G/białko mleka krowiego/ , pasztet drobiowy50g/jaja, soja/, pomidor60g, herbata250ml, /herbata, cukier10g/

Dieta niskokaloryczna i niskocholesterolowa	
Śniadanie	Pieczywo razowe120g/żyto, pszenica/, smarowanie15g/ mleko / , zacierka na mleku300ml/jajka, mąka pszenna, sól, mleko,cukier/ polędwica dr.45g/soja/, sałata 35g,kawa z mlekiem250ml/kawa, mleko, cukier10g/
Obiad	Koperkowa400ml/ seler, pietruszka, olej rzepakowy, por, koper, śmietana, pieprz czarny, pieprz ziołowy, sól, mąka pszenna, marchew, ziemniaki/,gulasz duszony150g/ziele angielskie, seler, pieprz czarny, liść laurowy, śmietana, sól., mięso gulaszowe drobiowe, majeranek, mąka pszenna, olej rzepakowy, papryka czerwona mielona/, kasza jęczmienna200g/kasza jęczmienna, sól/, buraki na ciepło150g/sól, buraki, mąka pszenna, cukier, pieprz czarny, śmietana, kwasek/ kompot wieloowocowy250ml./cukier2g, jabłka, porzeczka, truskawki/
Kolacja	Pieczywo razowe120g/żyto, pszenica/, masło rośl. 15G/białko mleka krowiego/ , paszтет drobiowy50g/jaja, soja/, pomidor30g, herbata250ml, /herbata, cukier10g/

***substancje i produkty powodujące Alergie lub reakcje nietolerancji zostały pogrubione**

12. Proszę o wykazanie aktualnej stawki za osobodzień za jaką jest realizowany przedmiot zamówienia z uwzględnieniem wszystkich zmian waloryzacyjnych.

Odp.

- Stawka standardowa – 20,00
- II śn. + pod. + kol. noc. – 25,90
- Stawka standardowa - dzieci – 23,00
- II śn. + pod. + kol. noc. – 26,90

13. Prosimy o informację kto obecnie realizuje usługę żywienia.

Odp.

Aktualny dostawca - MALSAD – CATERING sp. z o.o. z/s w Krośnicach

14. Prosimy o informację ile pojemników na resztki pokonsumpcyjne Wykonawca powinien dostarczyć w dniu rozpoczęcia współpracy?

Odp. Zamawiający nie wymaga pojemników na resztki pokonsumpcyjne

15. Zgodnie ze wzorem umowy, Zamawiający przewiduje kary umowne za nienależyte wykonywanie usługi. Czy Zamawiający, po analizie poniższych argumentów Wykonawcy, zmodyfikuje wysokość kar umownych? Wykonawca wnosi o zmianę o 50% wysokości kar, zastrzeżonych przez Zamawiającego. Przewidziane przez Zamawiającego kary są niewspółmiernie wysokie do wartości zamówienia oraz do czasu trwania umowy. Poziom kar umownych jest zbyt wygórowany w stosunku do wskazanych nieprawidłowości stanowiących podstawę ich naliczenia. Wykorzystywanie przez Zamawiającego - będącego

silniejszą stroną stosunku prawnego powstającego w wyniku udzielenia zamówienia - jego pozycji do zastrzegania na swoją rzecz kar umownych, których wysokość jest wygórowana jest sprzeczne z zasadami współżycia społecznego, a tym samym winno być uznane za wykraczające poza dopuszczalne zgodnie z art. 3531 Kodeksu cywilnego granice swobody umów. Uprzywilejowana pozycja Zamawiającego oraz zasadniczo jednostronne określanie istotnych warunków przyszłej umowy sprawia, że umowa o udzielenie zamówienia staje się niejako umową adhezyjną, podczas gdy winna zmierzać do zabezpieczenia interesów obu stron, a kara umowna nie powinna prowadzić do nieuzasadnionego wzbogacenia po stronie Zamawiającego, ponieważ jej celem jest dyscyplinowanie stron do prawidłowego i terminowego wywiązywania się z przyjętych na siebie obowiązków umownych. Dodatkowo, samą wysokość kar umownych należy uznać za nadmierną, a tym samym również sprzeczną z zasadami współżycia społecznego. Postanowienia umowne dotyczące kar w żaden sposób nie są związane z zabezpieczeniem interesu Zamawiającego i interesu publicznego związanego z uzyskaniem jak najlepszego zamówienia. W konsekwencji Zamawiający działa z przekroczeniem swobody umów łamiąc zasady współżycia społecznego wykorzystując instytucję kary umownej niezgodnie z jej naturą i przeznaczeniem. Ponadto, Zamawiający wprowadzając takie postanowienia narusza zasady uczciwej konkurencji, równego traktowania wykonawców, ogranicza konkurencję oraz utrudnia dostęp do rynku przedsiębiorcom, co może faktycznie wpłynąć na brak ofert. Na uwagę zasługuje również fakt, że wykonawca potencjalne ryzyko związane z naliczeniem kar umownych wkalkuluje w cenę oferty, co spowoduje, że złożone oferty będą mniej konkurencyjne, a Zamawiający poniesie większe koszty związane z udzieleniem zamówienia

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody na proponowane rozwiązanie.

16. Uprzejmie proszę o informację, czy Zamawiający akceptuje wystawienie przez wykonawcę **ustrukturyzowanych faktur korygujących** oraz **innych ustrukturyzowanych dokumentów elektronicznych**, dotyczących wykonania umowy o przedmiotowe zamówienie publiczne oraz przesłanie tychże dokumentów za pośrednictwem Platformy Elektronicznego Fakturowania <https://www.brokerinfinite.efaktura.gov.pl/> ?

Podkreślam przy tym, że pytanie nie dotyczy zgody na wystawianie ustrukturyzowanych faktur elektronicznych, gdyż takowe Zamawiający jest zobowiązany odbierać od wykonawcy na podstawie art. 4.1 ustawy z dnia 9 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych[^]. (t.j. Dz.U. z 2020 r. poz. 1666), lecz zgody na wystawianie ustrukturyzowanych faktur **korygujących** oraz **innych ustrukturyzowanych dokumentów elektronicznych**.

Fakturowanie oraz wystawienie innych dokumentów w ustrukturyzowanej formie elektronicznej jest zgodne z przepisami podatkowymi, wynikającymi z ustawy o podatku od towarów i usług (VAT) oraz jest powszechnie stosowane pomiędzy Zamawiającymi a wykonawcami. Taki sposób przekazywania dokumentów ułatwia wzajemną komunikację

oraz eliminuje szereg błędów, występujących w procesie tradycyjnego fakturowania. Jest on też rekomendowany, jako docelowy sposób obiegu dokumentów księgowych przez Ministerstwo Rozwoju, Pracy i Technologii (<https://www.gov.pl/web/rozwoj-praca-technologie/e-fakturowanie-w-zamowieniach-publicznych>). Ponadto, w dobie epidemii COVID-19, taki sposób przekazywania dokumentów rozliczeniowych jest jedną ze skutecznych metod w powstrzymaniu rozprzestrzeniania się wirusa oraz gwarantuje utrzymanie ciągłości procesów księgowych i podatkowych.

Jednocześnie proszę o podanie konta Zamawiającego znajdującego się na Platformie Elektronicznego Fakturowania, umożliwiające przesłanie ustrukturyzowanych dokumentów

Odp. Zamawiający nie wyraża zgody na proponowane rozwiązanie.

Pytania z 22.10.2022 r.

Proszę o dokładne podanie w jaki sposób wyliczyć wartość zamówienia brutto? Należy do wartości zamówienia netto dodać podatek vat czy przeliczyć to w taki sposób: przewidywana ilość razy cena jednostkowa brutto ?

Odp. Należy pomnożyć przewidywaną ilość posiłków przez cenę jednostkową brutto, aby otrzymać wartość zamówienia brutto.